f) En el caso de crucetas distintas a las especificadas en el cuadro de crucetas del apartado e), la distancia mínima de seguridad «d» aplicable será la que corresponda a la cruceta más aproximada a las presentadas en dicho cuadro.

2. *Para la protección contra la colisión*

En las líneas eléctricas de alta tensión con conductores desnudos de nueva construcción, se aplicarán las siguientes medidas de prevención contra la colisión de las aves:

a) Los nuevos tendidos eléctricos se proveerán de salvapájaros o señalizadores visuales cuando así lo determine el órgano competente de la comunidad autónoma.

b) Los salvapájaros o señalizadores visuales se han de colocar en los cables de tierra. Si estos últimos no existieran, en las líneas en las que únicamente exista un conductor por fase, se colocarán directamente sobre aquellos conductores que su diámetro sea inferior a 20 mm. Los salvapájaros o señalizadores serán de materiales opacos y estarán dispuestos cada 10 metros (si el cable de tierra es único) o alternadamente, cada 20 metros (si son dos cables de tierra paralelos o, en su caso, en los conductores). La señalización en conductores se realizará de modo que generen un efecto visual equivalente a una señal cada 10 metros, para lo cual se dispondrán de forma alterna en cada conductor y con una distancia máxima de 20 metros entre señales contiguas en un mismo conductor. En aquellos tramos más peligrosos debido a la presencia de niebla o por visibilidad limitada, el órgano competente de la comunidad autónoma podrá reducir las anteriores distancias.

Los salvapájaros o señalizadores serán del tamaño mínimo siguiente:

Espirales: Con 30 cm de diámetro × 1 metro de longitud.
De 2 tiras en X: De 5 × 35 cm.

Se podrán utilizar otro tipo de señalizadores, siempre que eviten eficazmente la colisión de aves, a juicio del órgano competente de la comunidad autónoma.

Sólo se podrá prescindir de la colocación de salvapájaros en los cables de tierra cuando el diámetro propio, o conjuntamente con un cable adosado de fibra óptica o similar, no sea inferior a 20 mm

4211 *REAL DECRETO 265/2008, de 22 de febrero, por el que se establece la lista marco de establecimientos registrados para la exportación de carne y productos cárnicos.*

Como resultado de la progresiva eliminación de barreras comerciales a consecuencia de la superación de problemas relacionados con la sanidad animal en nuestro país, ha sido posible la expansión y desarrollo de las exportaciones españolas de productos de origen animal, que han alcanzado gran importancia en los últimos años. A ello se suma el avance de la industria agroalimentaria española que ha impulsado notablemente las exportaciones tanto al mercado intracomunitario como a países terceros.

La exportación de carnes frescas y productos de origen animal a países no miembros de la Unión Europea está sujeta al cumplimiento de variados requisitos, de acuerdo con lo exigido en cada caso por los países terceros de destino, relativos en particular a los ámbitos de la higiene, la sanidad animal, trazabilidad y bienestar animal. Dentro de este marco, hay que tener en cuenta que algunos países terceros exigen, para exportar a los mismos, unos requisitos específicos y adicionales a los que son aplicables al comercio intracomunitario.

El capítulo II del título II de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, regula los controles para la exportación de, entre otros, los productos de origen animal, previendo que éstos deberán ser inspeccionados con carácter previo a su salida del territorio nacional, y, dispone que en las exportaciones, las inspecciones o pruebas sanitarias también podrán iniciarse en los establecimientos de producción autorizados a tal efecto por la Administración General del Estado. Por otro lado, la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en su artículo 38 dispone que son competencia exclusiva del Estado la sanidad exterior y las relaciones y acuerdos sanitarios internacionales y que son actividades de sanidad exterior todas aquellas que se realicen en materia de vigilancia y control de los posibles riesgos para la salud derivados de la importación, exportación o tránsito de mercancías y del tráfico internacional de viajeros. Asimismo, dispone la colaboración entre los Ministerios competentes para facilitar el que las actividades de inspección o control de sanidad exterior sean coordinadas con aquellas otras que pudieran estar relacionadas, al objeto de simplificar y agilizar el tráfico.

El objeto principal de este real decreto es:

a) Desarrollar reglamentariamente la Ley 8/2003 según lo establecido en la disposición final quinta de dicha ley para facilitar las actuaciones de control de los requisitos exigidos por diversos países, terceros para exportar a los mismos, cuando estos son específicos, y adicionales a los que son aplicables al comercio intracomunitario

b) Establecer, en aplicación de los principios de eficiencia, eficacia, servicio al ciudadano y agilidad en la tramitación administrativa, que la solicitud de inclusión en la lista supone, asimismo, la solicitud de de la preceptiva autorización sanitaria prevista en el artículo 11.2 del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal, para lo que la documentación acreditativa presentada surtirá efectos en ambos supuestos.

En la elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los intereses de los sectores afectados.

Este real decreto se dicta en virtud de la habilitación contenida en la disposición final quinta de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, y en el artículo 38.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, reglas 10.ª y 16.ª de la Constitución, por las que se atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de, respectivamente, comercio exterior y sanidad exterior.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de febrero de 2008,

D I S P O N G O :

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Este real decreto tiene por objeto establecer un registro voluntario de naturaleza administrativa, denominado «Lista marco de establecimientos registrados», para la exportación de carne y productos cárnicos.

Artículo 2. *Definiciones.*

1. A los efectos de este real decreto serán de aplicación las definiciones contempladas en:

a) El artículo 3 de la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.
b) El artículo 2 del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal.
c) El anexo I del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
d) El Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en el Reglamento.
e) El Reglamento (CE) n.º 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
f) El Reglamento (CE) n.º 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
g) El Reglamento (CE) n.º 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
h) En el Reglamento (CE) n.º 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

2. Asimismo, se entenderá como:

a) Autoridades competentes: La Dirección General de Ganadería y la Dirección General de Salud Pública, en el ámbito de sus respectivas atribuciones.
b) Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
c) Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.
d) Sistema de autocontrol: Conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan en la empresa del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, son seguros para el consumidor. El Sistema de autocontrol, que deberá estar documentado, lo constituyen los Planes Generales de Higiene (PGH) y el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
e) Planes generales de higiene (PGH): Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria. Tienen como objetivo establecer procedimientos sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades de su empresa. Todos los PGH requieren unos planes específicos. Los PGH hacen referencia a:

Control del agua potable.
Limpieza y desinfección.
Control de plagas: Desinsectación y Desratización.
Mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles.
Trazabilidad y loteado.
Formación de manipuladores.
Control de proveedores.
Eliminación de residuos y vertidos.
Programa Normalizado de Control de Higiene (PNCH) o Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES).

f) Validación del sistema de autocontrol: Constatación de que los elementos del Sistema de Autocontrol son efectivos.
g) Verificación del sistema APPCC: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan APPCC.

Artículo 3. *Lista marco de establecimientos registrados para la exportación.*

1. Se crea el registro administrativo denominado Lista marco de establecimientos registrados para la exportación, Lista en adelante, adscrito y gestionado por la Dirección General de Ganadería, de acuerdo con lo previsto en el artículo 1.
2. La Lista se constituirá en una base de datos informatizada, que tendrá carácter público e informativo, sin perjuicio de los límites que legalmente correspondan para la protección de los datos de carácter personal, y será accesible a través de la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
3. En la Lista constarán, al menos, los datos siguientes: razón social del establecimiento, dirección completa, número de Registro General Sanitario de Alimentos, según Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, carnes y productos cárnicos a que se refiere la inclusión, organismo independiente de control para la verificación del cumplimiento de los requisitos previstos en el anexo I, y, en su caso, limitaciones respecto de productos o países terceros que consten en la inclusión en la Lista.
4. Se establecerán los procedimientos adecuados para que la información contenida en la Lista Marco se comunique el Registro General Sanitario de Alimentos y sea accesible para todas las autoridades sanitarias.

Artículo 4. *Procedimiento y requisitos.*

1. Para la inclusión de los establecimientos en la Lista, deberán cumplirse los requisitos siguientes:

a) Estar autorizados por los órganos competentes de las comunidades autónomas, de acuerdo con lo previsto en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y en el Reglamento (CE) n.º 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
b) Acreditar el cumplimiento de las condiciones establecidas en los «Pliegos de Condiciones para la exportación de carnes y productos cárnicos», en los términos recogidos en el anexo I mediante informe de control a cargo de organismos independientes de control que se ajusten a lo previsto en el anexo II en cuanto a su acreditación, requisitos y procedimientos de actuación.

2. Los establecimientos que cumplan los citados requisitos y deseen ser incluidos en la Lista lo solicitarán ante la Dirección General de Ganadería, en los registros y oficinas a que se refiere el artículo 38.4. de la Ley 30/1992, de 26 de Noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, mediante la cumplimentación del formulario cuyo modelo figura como anexo III de la presente norma, disponible de forma electrónica a tal efecto en la página

web del Ministerio. El formulario deberá acompañarse de la documentación acreditativa del cumplimiento de las condiciones exigidas, de acuerdo a lo recogido en el citado anexo III.

3. Con la solicitud de inclusión en la lista se entenderá presentada simultáneamente también la solicitud de la preceptiva autorización sanitaria prevista en el artículo 11.2 del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero. A tal efecto, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, una vez recibida una solicitud de inclusión dará traslado inmediato de la petición a la Dirección General de Salud Pública, para su resolución por este Departamento, de acuerdo con la normativa específica aplicable. La denegación de la autorización sanitaria llevará consigo la no inclusión en la Lista marco y será comunicada a la comunidad autónoma competente en materia de control oficial de alimentos.

4. La Dirección General de Ganadería será el órgano competente para resolver las solicitudes de inclusión en la Lista. El plazo máximo en el que debe dictarse y notificarse la resolución expresa será de cuatro meses, y se contará desde que la solicitud haya tenido entrada en el registro del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En caso de superarse dicho plazo sin haberse notificado resolución expresa, los interesados podrán entender estimada su solicitud de inclusión en la Lista.

Contra las resoluciones de dicha Dirección General, que no agotarán la vía administrativa, podrá recurrirse en alzada ante el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 5. *Efectos de la inclusión en la Lista.*

1. Los establecimientos incluidos en la Lista serán los únicos que se tendrán en cuenta, con carácter general, por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en la negociación de los acuerdos de índole sanitaria y veterinaria para la exportación de carnes y productos cárnicos, con aquellos países terceros que exijan requisitos específicos y adicionales a los previstos para los intercambios intracomunitarios, pero no apliquen un sistema de inspección directa por parte de sus propias autoridades para la autorización específica de cada establecimiento.

2. Los efectos de la inclusión en la Lista podrán limitarse a determinados productos o carnes, o a que el envío de los mismos se pretenda efectuar a determinados países, terceros teniendo en cuenta los requisitos exigidos por el tercer país en el ámbito sanitario y veterinario.

3. Las autoridades competentes podrán acordar la inclusión automática en la Lista de aquellos establecimientos que se encuentren autorizados para la exportación a determinados países terceros, conforme a su normativa establecida.

4. La inclusión en la Lista producirá efectos por un año, debiendo renovarse anualmente.

Artículo 6. *Obligaciones de los establecimientos.*

Los establecimientos solicitantes o registrados deberán cumplir, sin perjuicio del resto de obligaciones previstas en la normativa vigente, las siguientes:

a) Comunicar a las autoridades competentes cualquier modificación en su actividad, instalaciones, autorizaciones administrativas o en cualquiera de los datos consignados en la solicitud.

b) Permitir la entrada a sus instalaciones a los inspectores y controladores designados al efecto por las autoridades competentes, así como facilitar el acceso a los archivos relativos a su comercio con países terceros y proporcionar la información que por dichos inspectores y controladores se considere necesaria, colaborando en todo momento en la realización de los controles e inspecciones que se efectúen en el marco de lo previsto en este real decreto.

c) Comunicar a las autoridades competentes aquella información relevante relativa a los rechazos de mercancías por las autoridades sanitarias del tercer país destinatario.

Artículo 7. *Modificación, suspensión, renovación y baja.*

1. Sin perjuicio de las sanciones que pudieran imponerse a las empresas como consecuencia de la comisión de infracciones tipificadas con arreglo a la normativa vigente, la inclusión de un establecimiento en la Lista podrá ser modificada, sus efectos quedar suspendidos temporalmente, o bien los establecimientos podrán causar baja, cuando concurran las causas específicas correspondientes.

2. Serán causas específicas de suspensión de los efectos de la inclusión en la Lista sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado primero, las siguientes:

a) La solicitud fundada del titular, durando la suspensión el período solicitado por éste, siempre que no exceda del plazo que medie hasta la siguiente renovación en la Lista.

b) Cuando concurran motivos zoosanitarios o cualquier otro fenómeno o causa que pueda constituir un grave peligro para la sanidad animal o de salud pública.

c) Cuando, con posterioridad a su inclusión en la Lista el establecimiento fuera incluido, en una zona de protección o vigilancia, establecida en aplicación de la normativa vigente, en relación con alguna enfermedad que guarde relación epidemiológica con el producto a exportar. La suspensión finalizará cuando se declare extinguido el foco de que se trate, o el establecimiento quede excluido de la zona de protección o vigilancia.

d) Cuando, como resultado de los controles e inspecciones previstos en el artículo siguiente, o por cualquier otro motivo, exista sospecha fundada del incumplimiento sobrevenido de alguno de los requisitos exigibles.

e) Cuando exista sospecha fundada de que la documentación acreditativa, o parte de ella, en base a la cual se concedió la autorización, modificación o renovación, era falsa o incorrecta.

f) Cuando la autorización del establecimiento prevista en el artículo 4.1.a) se encuentre suspendida administrativa o judicialmente.

La suspensión de la inclusión en la Lista finalizará cuando se compruebe que han desaparecido las causas específicas que motivaron dicha suspensión.

3. Serán causas de baja de las inscripciones en la Lista las siguientes:

a) La solicitud del titular.

b) Cuando concurran motivos zoosanitarios o cualquier otro fenómeno o causa que pueda constituir un grave peligro para la sanidad animal o la salud pública, y no proceda su modificación o suspensión.

c) Si se comprueba el incumplimiento sobrevenido de algún requisito exigible para la inclusión en la Lista.

d) Si se comprueba que la documentación acreditativa, o parte de ella, en base a la cual se concedió la inclusión en la Lista, modificación o renovación, era falsa o incorrecta.

e) Si se impide, imposibilita o dificulta gravemente la realización de los controles e inspecciones previstos en este real decreto.

f) El vencimiento del plazo previsto en las mismas sin haberse solicitado en tiempo y forma su renovación.

La baja de la inclusión en la Lista conllevará de forma automática la cancelación, y la correspondiente exclusión de dicho registro, del establecimiento de que se trate.

4. Los efectos de las inscripciones en la Lista serán modificados cuando concurra algún cambio en cualesquiera de las condiciones previstas en la mismas, y no proceda su suspensión o revocación.

5. El procedimiento para la suspensión, modificación o baja se iniciará de oficio o a solicitud de interesado, y el plazo máximo para dictar y notificar la resolución expresa será de 90 días, desde la fecha del acuerdo de iniciación en caso de iniciarse de oficio, o en los iniciados a solicitud del interesado, desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. No obstante, cuando se trate de modificaciones relativas al titular del establecimiento, el citado plazo será de 30 días como máximo.

6. Las empresas incluidas en la Lista deberán renovar su inscripción anualmente mediante la presentación de una solicitud conforme al modelo del anexo III, antes de finalizar los efectos de la inclusión, acompañada de un informe de control realizado por el organismo independiente de control al efecto, en el que se ponga de manifiesto que la empresa sigue cumpliendo los requisitos que dieron lugar a su inscripción. Dicha solicitud, acompañada del informe, se presentará antes de los 12 meses siguientes a la fecha de inclusión inicial en la Lista o de su última renovación, conforme al procedimiento establecido en el artículo 4.2. El plazo para resolver y notificar al interesado la resolución, será de dos meses como máximo desde la entrada de la solicitud en el registro del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

7. A efectos de las ulteriores renovaciones de la inclusión en la Lista, según establece el punto anterior, y en el caso de que, con posterioridad a la inclusión de uno o más establecimientos en la Lista, se modifique alguno de los requisitos previstos en el anexo I de este real decreto, los informes de control presentados a partir de la modificación, deberán hacer mención expresa al cumplimiento de los nuevos requisitos que se hubieran establecido.

8. La Dirección General de Ganadería será el órgano competente para resolver sobre las modificaciones, suspensiones, renovaciones o bajas, y contra las resoluciones de dicha Dirección General, que no agotarán la vía administrativa, podrá recurrirse en alzada ante el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Artículo 8. *Controles e Inspecciones.*

1. Los organismos independientes de control verificarán, mediante visita de control con una periodicidad mínima anual, que los establecimientos cumplen los requisitos establecidos en este real decreto, y emitirán el correspondiente informe válido para la inclusión o renovación de la inclusión en la Lista.

2. A efectos de las actuaciones realizadas por los organismos independientes de control, las autoridades competentes establecerán las directrices necesarias que garanticen la aplicación homogénea de los controles e inspecciones.

3. Las autoridades competentes podrán realizar las comprobaciones administrativas y sobre el terreno que consideren oportunas para comprobar el cumplimiento de las condiciones previstas en este real decreto. Los controles podrán afectar tanto a las actuaciones de los organismos independientes de control como a los establecimientos registrados, con el objeto de comprobar el cumplimiento y mantenimiento de los requisitos exigidos.

Los responsables de los organismos independientes de control y de los establecimientos registrados prestarán al personal designado por las autoridades competentes la ayuda y colaboración necesaria para el cumplimiento de sus funciones.

4. Los organismos independientes de control deberán comunicar su acreditación o autorización provisional y las modificaciones que se produzcan a la comunidad autónoma competente en materia de control oficial de alimentos.

Artículo 9. *Infracciones y sanciones.*

En el caso de incumplimiento de lo dispuesto en este real decreto, será de aplicación el régimen de infracciones y sanciones establecido en las Leyes 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, y en la Ley 14/1986 de 25 de abril, general de sanidad, sin perjuicio de las posibles responsabilidades civiles, penales o de otro orden que pudieran concurrir.

Disposición adicional única. *Recursos humanos y materiales.*

La creación y funcionamiento de la Lista no supone incremento del gasto público y será atendido con los medios personales y materiales existentes en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Disposición transitoria primera. *Establecimientos autorizados para la exportación a determinados países terceros en el momento de la entrada en vigor de este real decreto.*

Los establecimientos que, en el momento de la entrada en vigor de este real decreto, se encuentren autorizados para la exportación de las carnes y productos cárnicos a los países terceros que exijan para ello requisitos específicos y adicionales a los previstos para los intercambios intracomunitarios de dichas mercancías, podrán solicitar su inclusión en la Lista marco de establecimientos registrados para exportación. Respecto de los mismos, en dicha Lista constarán los datos previstos en el artículo 3.3.

Salvo que con anterioridad concurra alguno de los supuestos de modificación, suspensión o extinción previstos en el artículo 7, la duración máxima de la inscripción en la Lista de los establecimientos a que se refiere el apartado anterior será de 12 meses, a partir de la entrada en vigor de este real decreto, pasados los cuales quedará extinguida salvo que con anterioridad se solicite su renovación, en cuyo caso en la solicitud de renovación deberá presentarse la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos exigidos para la inclusión en la Lista.

Disposición transitoria segunda. *Organismos independientes de control.*

1. Los organismos independientes de control que hubiesen solicitado la correspondiente acreditación podrán ser autorizados provisionalmente mediante resolución de la Dirección General de Ganadería, de acuerdo con el procedimiento que se establezca de manera conjunta con el Ministerio de Sanidad y Consumo, por un periodo máximo de hasta dos años desde la notificación de dicha autorización provisional, en tanto obtienen la acreditación, previa solicitud y presentación de la documentación prevista en el anexo II.

2. El plazo máximo para resolver y notificar dicha autorización provisional será de 4 meses.

3. La autorización provisional se limitará en cuanto a su validez y eficacia a los efectos previstos en este real decreto.

4. Los organismos independientes de control deberán conservar para su posible consulta por las autoridades competentes, durante un plazo de cinco años, los expedientes, documentación y datos de los controles realizados y de los informes emitidos.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1, reglas 10.ª y 16.ª de la Constitución, por las que se atribuye al Estado la competencia exclusiva en materia de, respectivamente, comercio exterior y sanidad exterior.

Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal.*

Se añade al apartado tercero del artículo 11 del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal, el siguiente párrafo:

«A estos efectos, los informes realizados por los organismos independientes de control para la inclusión de los establecimientos en la Lista marco de establecimientos registrados para la exportación, establecida por el Real Decreto 265/2008, de 22 de febrero, serán puestos a disposición de la Dirección General antes citada, que los tendrá en cuenta para la concesión de la autorización prevista en este artículo.»

Disposición final tercera. *Facultad de desarrollo reglamentario.*

Se faculta a los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, para que, en el ámbito de sus respectivas competencias, dicten las disposiciones necesarias para el desarrollo y la aplicación de lo establecido en este real decreto.

Asimismo, se faculta a dichos ministerios para que modifiquen, de forma conjunta y mediante orden ministerial, los anexos de este real decreto.

Disposición final cuarta. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor en el plazo de seis meses desde el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 22 de febrero de 2008.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno
y Ministra de la Presidencia,

MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

ANEXO I

Requisitos de los establecimientos

ANEXO I A

Pliego de condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos de carne y productos cárnicos para la exportación a países terceros

APPCC

Todos los establecimientos deben desarrollar y aplicar un plan APPCC por escrito que cubra todos los productos manipulados por ese establecimiento. El plan APPCC debe incluir los siguientes puntos:

— Descripción del producto
— Diagrama de flujo
— Análisis de peligros
— Puntos de control crítico (PCC)
— Establecimiento de límites críticos
— Procedimiento de control o vigilancia
— Medidas correctivas
— Mantenimiento de registros
— Procedimientos de verificación y reevaluación

A. Relativo a la descripción del producto

El APPCC deberá incluir:

- El nombre del establecimiento y del producto
- Los ingredientes y las materias primas utilizadas
- El tipo de envase utilizado
- La temperatura a la que debe mantenerse, distribuirse y venderse el producto
- La forma de preparación del producto para su consumo
- El uso o consumidores previstos del producto terminado

B. Relativo al Diagrama de flujo

Deberá disponerse de un esquema en el que se describan los pasos de cada proceso y el flujo de productos del establecimiento (diagrama de flujo).

C. Relativo al Análisis de peligros

1. Todos los establecimientos deberán haber realizado un análisis de peligros para determinar aquellos peligros para la seguridad de los alimentos con una probabilidad razonable de que se produzcan durante el proceso de producción y para identificar las medidas preventivas que el establecimiento puede aplicar para controlar esos peligros.
2. El análisis de peligros constará de:

- Identificación y listado de todos los pasos del proceso donde pueden ser importantes los peligros
- Identificación de las medidas preventivas para controlar el peligro identificado

D. Relativo a los Puntos de Control Crítico (PCC)

El sistema APPCC deberá tener establecidos y documentados los Puntos de Control Crítico. Para identificar los PCC se utilizará la herramienta denominada "Árbol de Decisiones", incluyendo todos los peligros identificados en el análisis de peligros, si bien podrán utilizarse otros enfoques o sistemas.

E. Relativo al Establecimiento de límites críticos

1. Se deben tener establecidos y documentados los límites críticos para cada PCC y determinar su validez.
2. Los límites críticos deberán proceder de fuentes adecuadas (requisitos legales, literatura científica, estudios experimentales, consulta a expertos). Pueden establecerse límites críticos más estrictos que los reglamentarios pero nunca menos estrictos.
3. El establecimiento debe tener archivada la documentación que justifique los límites críticos.

F. Relativo a los Procedimientos de control o vigilancia

1. Se debe haber establecido un sistema de vigilancia para cada PCC. Se trata de la medición u observación programada de un PCC en relación con sus límites críticos. Mediante los procedimientos de control o vigilancia deberá poderse detectar una pérdida de control en el PCC.
2. Los procesos de control deben ser continuos o con una frecuencia de control suficiente para garantizar que el peligro esté bajo control.
3. Se deben haber desarrollado procedimientos para registrar de una forma sistemática los datos de control.
4. Deben estar designados los empleados responsables del control
5. Deben estar designados los empleados responsables de revisar los registros de control
6. Se deben haber establecido procedimientos para usar los resultados de control y con ello ajustar el proceso y mantener el control.

G. Relativo a las Medidas correctivas

1. Se deben haber establecido y documentado medidas correctivas específicas para cada PCC.
2. Las medidas correctivas deben ir dirigidas a:
   - Identificar y eliminar la causa de la desviación
   - Restablecer el control en el PCC después de tomada la medida correctiva
   - Establecer medidas para prevenir que se repita la desviación
   - Evitar que entren en el mercado productos que sean nocivos para la salud o estén adulterados de alguna otra forma como resultado de una desviación
3. Se deben haber establecido procedimientos de registro de las medidas correctivas.
4. Se deben disponer de procedimientos para revisar los registros de medidas correctivas.

H. Relativo al Mantenimiento de registros

1. El establecimiento dispondrá de un sistema de registro que documente el control de los PCC. Los registros contendrán valores reales y las observaciones hechas durante el control.
2. Se deben haber establecido procedimientos de mantenimiento de registros del sistema APPCC. Se dispondrá de la relación de cada PCC con sus correspondientes registros, y se tendrá identificados a los empleados de control responsables de anotar los datos en los registros y se asegurará que cumplen su papel.
3. Los registros deben contener como mínimo la siguiente información:
   - Titulo y fecha del registro
   - Identificación del producto
   - Criterios o límites críticos
   - Un lugar para la firma del responsable
   - Un lugar para la firma del revisor
   - Una forma ordenada de anotación de los datos requeridos
4. Cada entrada en un registro mantenido conforme al plan APPCC deberá realizarse en el momento en que ocurra el hecho específico e indicar la fecha y el momento registrado, y deberá llevar la firma, o las iniciales del empleado del establecimiento que hace la entrada.
5. Los documentos y registros se deberán conservar durante un período adecuado:
   - Productos sin fecha de caducidad: se conservarán al menos durante un año para productos refrigerados y dos años para productos congelados
   - Productos con fecha de caducidad o fecha de consumo preferente: se conservarán al menos hasta seis meses después de dicha fecha.
6. El uso de registros mantenidos informáticamente es aceptable siempre que se apliquen los controles necesarios para asegurar la integridad de los datos electrónicos y de las firmas.

I. Relativo al Procedimientos de verificación, validación y reevaluación

1. El establecimiento dispondrá de procedimientos de verificación para asegurar que cada uno de los PCC y límites críticos son correctamente controlados.
2. El establecimiento dispondrá de procedimientos para validar que el plan APPCC y en general todo el sistema de autocontrol funciona correctamente.
3. Para comprobar que el sistema funciona correctamente, el establecimiento realizará pruebas, cuando proceda, con los criterios microbiológicos de producto y de higiene de proceso legalmente establecidos.

4. La verificación y validación deberá efectuarla una persona distinta de la encargada de la vigilancia y las medidas correctivas.
5. El establecimiento dispondrá de procedimientos para reevaluar el sistema de autocontrol (incluyendo los PGH) de forma regular o siempre que se introduzcan cambios significativos en el personal, equipo, estructura, producto, proceso o el envasado. El establecimiento reevaluará la adecuación del sistema al menos cada año y siempre que se produzca algún cambio significativo.

J. Relativo al conocimiento y compromiso de la alta dirección del establecimiento

1. El sistema de autocontrol requerirá el conocimiento y compromiso de la alta dirección del establecimiento. Esto significa que el establecimiento acepta y aplica el sistema de autocontrol
2. El plan APPCC se firmará y fechará:

- Con la aceptación inicial
- Con cualquier modificación o cambio significativo
- Al menos una vez al año, a su reevaluación

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A. Relativo al Plan de limpieza y desinfección/documentación

1. Formando parte de los Planes Generales de Higiene o prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un Plan de limpieza adecuadamente documentado que garantice que las instalaciones, equipos y utensilios se mantienen limpias en todo momento.
Se debe tener presente que el Plan de limpieza y desinfección, en realidad, forma parte de un prerrequisito más amplio denominado Programa Normalizado de Control de Higiene (ver Programa Normalizado de Control de Higiene).
2. Deberán especificarse las superficies, equipos y utensilios que han de limpiarse, el método y frecuencia de la limpieza y los responsables de la misma.
Asimismo en los procedimientos de limpieza y desinfección es muy importante tener en cuenta aquellas zonas en las que se espera que se forme condensación. Existen determinadas situaciones en las que los establecimientos esperan que se forme condensación como resultado de ciertas operaciones. Es responsabilidad de los establecimientos controlar aquellas condensaciones que puedan contaminar el producto y crear condiciones insalubres (por ejemplo la condensación del techo del refrigerador que gotea sobre las canales). Se deberán tener documentadas las medidas para garantizar que la condensación no llegue a contaminar el producto ni crear condiciones insalubres. Lo más frecuente será que los establecimientos controlen esa condensación limpiando y desinfectando, a diario o cuando sea necesario, la(s) superficie(s) donde se espera que se forme condensación.
3. Se deberá documentar las fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección utilizados.
Los fabricantes de detergentes y desinfectantes de uso en la industria alimentaria deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos. Por otra parte, los productos utilizados en la limpieza y desinfección que sean considerado biocidas según se define en el Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas, sólo podrán utilizarse si se encuentran autorizados e inscritos en el Registro Oficial de Biocidas de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.
4. Los productos de limpieza deberán utilizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante, de modo que no dejen residuos ni afecten a los equipos, materiales, materias primas y productos. Tras su utilización se realizará un aclarado completo con agua potable, salvo que las instrucciones de utilización hagan innecesario este aclarado.

B. Relativo al estado de limpieza

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios.

C. Relativo a la sala de limpieza/productos de limpieza

1. Los productos y utensilios de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios. Los productos de limpieza se almacenarán en recipientes bien cerrados y en armarios o sitios que puedan cerrase con llave. Todos los productos de limpieza deberán llevar su pertinente etiqueta y en caso de haber sido trasvasados a otro recipiente que no sea el original deberán estar en todo momento adecuadamente identificados.
2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

3. La sala de limpieza de útiles y equipos se encontrará adecuadamente separada de otras dependencias de producción o almacenamiento de alimentos.

PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIGIENE (PNCH)

1. El establecimiento dispondrá de un Programa Normalizado de Control de Higiene (también conocido por Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (POES) que constará de unos procedimientos preoperativos y unos procedimientos operativos.
2. El Programa será firmado y fechado por el responsable del establecimiento o una persona con la suficiente autoridad del mismo.
3. Los procedimientos preoperativos describirán aquellos procedimientos rutinarios de control de la higiene que deban realizarse antes de la jornada laboral, se identificarán como tales y se referirán, como mínimo, a la limpieza de las superficies que entren en contacto con alimentos, de las instalaciones, del equipamiento y los utensilios.
4. Los procedimientos operativos deberán describir los procedimientos de control de la higiene diarios, que se realizan durante las operaciones, para prevenir la contaminación del producto. Los procedimientos establecidos deben dar como resultado un entorno higiénico para preparar, almacenar o manipular todos los productos alimenticios cárnicos. Los procedimientos establecidos durante las operaciones pueden incluir, cuando corresponda:

   - Limpieza, higiene y desinfección de equipos y utensilios durante la producción, según sea necesario, en las pausas, entre turnos y en las limpiezas dentro del turno.
   - Higiene de los empleados: higiene personal, limpieza de las prendas exteriores y los guantes, cubrirse el cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.

5. Se requiere que el establecimiento controle diariamente la aplicación de los procedimientos de higiene contemplados en el programa (preoperativos y operativos). La evaluación de la efectividad de los procedimientos puede realizarse usando uno o más de los métodos siguientes:

   - Organoléptico ó sensorial, (por ejemplo, vista, tacto, olor)
   - Químico
   - Microbiológico

6. Con el propósito de valorar la higiene del proceso de producción se tomarán muestras y analizarán las zonas y equipo de trabajo o los propios productos alimentarios En este tipo de controles no será imprescindible ajustarse a una frecuencia diaria. En el proceso de toma de muestras de zonas de trabajo o equipos se utilizará como método de referencia la norma ISO 18593, aunque se podrán utilizar otros procedimientos y pruebas si proporcionan garantías equivalentes y se encuentran validados.
7. Cuando se produzcan desviaciones de los procedimientos sanitarios establecidos dentro del Programa Normalizado de Control de Higiene, el establecimiento debe tomar medidas correctivas para prevenir la contaminación del producto. Deben darse instrucciones a los empleados y a los jefes de gestión sobre la documentación de las medidas correctivas.
8. Cada establecimiento deberá mantener registros diarios suficientes para documentar la aplicación y control del Programa y las medidas correctivas adoptadas. Los empleados del establecimiento, especificados en el Programa como responsables de la aplicación y control de los procedimientos especificados en el mismo, deberán autentificar los registros con sus iniciales y la fecha. Los registros se mantendrán como mínimo un año.

SUMINISTRO DE AGUA

K. Relativo al Plan de control de agua potable/ documentación

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un Plan de control de agua potable adecuadamente documentado, que garantice que el agua que se utiliza en el establecimiento no afecta a la salubridad de los alimentos.
2. Se dispondrá de un plano general de la red de distribución de agua potable fría y caliente del establecimiento en el que se indiquen las entradas y acometidas de agua, y las salidas o puntos de toma de agua, y en caso de que se cuenten con ellos, también se indicarán los depósitos, equipos de tratamiento de agua o cualquier otra característica que pueda afectar a la salubridad del agua. En el plano los distintos puntos de toma de agua serán identificados asignándoles una numeración correlativa.
3. En caso de contar con depósitos intermedios, se dispondrá de un plan de mantenimiento y limpieza de los mismos.
4. El establecimiento deberá llevar un control analítico del agua (autocontrol). En el acta de toma de muestras y en el resultado analítico consecuente al control de potabilidades se referenciará la identificación del punto de toma de muestra asignada anteriormente.

5. El control analítico se realizará según los parámetros y la frecuencia establecidos en el Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
6. Los establecimientos deberán llevar un control microbiológico del hielo, que pueda entrar en contacto o que se utilice como ingrediente del producto, con la periodicidad necesaria para garantizar su potabilidad.

L. Relativo al agua/hielo/vapor:

1. Deberá contarse con un suministro y presión suficiente de agua potable fría y caliente.
2. Los depósitos, conducciones etc., utilizados en la recogida y almacenamiento de agua potable se mantendrán en condiciones de estanqueidad adecuadas para prevenir contaminaciones y evitar la entrada de vectores.
3. Cuando el suministro de agua potable es propio (pozo, manantial, corriente fluvial, marino) existirán y se mantendrán adecuadamente equipos de filtración y purificación autorizados.
4. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá establecer ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de reflujo hacia ésta.
5. El hielo que vaya a estar en contacto con los alimentos deberá hacerse con agua potable. Se elaborará, manipulará y almacenará en condiciones que lo protejan de la contaminación.
6. Los establecimientos deberán llevar un control microbiológico del hielo, que pueda entrar en contacto o que se utilice como ingrediente del producto, con la periodicidad necesaria para garantizar su potabilidad.
7. El agua reciclada no deberá representar riesgos de contaminación. No se podrá reutilizar agua para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano. Sólo se permite reutilizar agua para su uso en procesos y limpieza según las condiciones establecidas en el Real Decreto 1620/2007, de 7 de diciembre por el que se establece el régimen jurídico de la reutilización de aguas depuradas.
8. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

VERTIDOS Y RETIRADA DE DESECHOS

M. Relativo al Plan de eliminación de residuos y vertidos/documentación

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un Plan de eliminación de residuos y vertidos, con el fin de evitar que éstos se conviertan en un foco de contaminación para los productos alimentarios. En este plan se deberá tener en cuenta:
   - Residuos sólidos
   - Aguas residuales
   - Subproductos animales no destinados al consumo humano
2. El plan tendrá en cuenta que el destino, gestión y tratamiento de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano se hará según lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano. Su retirada y transporte se hará a través de empresas legalmente autorizadas y registradas, que justificarán la realización del servicio solicitado mediante entrega del certificado correspondiente.
3. Se dispondrá de un plano general de la red de evacuación de aguas residuales del establecimiento.

N. Relativo a las aguas residuales

Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, y en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.

O. Relativo a los desechos y subproductos

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los materiales de desecho no biológico, deberán retirarse higiénicamente con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.

2. Los subproductos animales no destinados al consumo humano tal como se definen en el Reglamento (CE) N° 1774/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002, deben mantenerse separados e identificables y deben seguir siéndolo durante las operaciones de recogida y transporte.

P. Relativo a las instalaciones y equipos de desechos

1. La instalación para los residuos estará alejada de las áreas de operación con productos y de almacenamiento de ingredientes y envases.
2. Los desperdicios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo, deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, estancos e identificados. Dichos contenedores deberán presentar unas características y unos materiales de construcción adecuados, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección; cuando las carnes no destinadas a consumo humano sean evacuadas por conductos, éstos deberán estar construidos e instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación de carnes frescas.
3. Aquellos equipos que están destinados a contener decomisos, desechos y subproductos, se utilizarán exclusivamente para este fin y estarán perfectamente identificados.
4. En el caso de que se disponga de un sistema de fundición para el aprovechamiento de las grasas, éste estará provisto de un depósito fijo, será de material impermeable, permitirá el vaciado completo a diario y estará situado en una zona debidamente pavimentada y drenada.

CONTROL DE PLAGAS

Q. Relativo al Plan de control de plagas/documentación

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un Plan de control y lucha contra insectos y cualesquiera otros animales indeseables. El Plan debe incluir:
   - Medidas preventivas encaminadas a impedir el acceso de roedores (adecuado mantenimiento de instalaciones, mallas en ventanas, insectocutores, trampas, ultrasonidos, etc.)
   - En caso necesario, la aplicación de medidas químicas como insecticidas y raticidas
2. Si el tratamiento de Control de Plagas es llevado a cabo por empresas externas éstas deberán estar autorizadas. Se deberá conocer el número de registro de la empresa externa, el número de carné de aplicador del personal que realiza los tratamientos y archivar los certificados de tratamientos realizados correctamente cumplimentados (situación, actuación, productos...).
3. Si el tratamiento lo realiza personal interno de la propia empresa también deberá estar en posesión de las autorizaciones oportunas (carné de aplicador).
4. Se dispondrá de información y fichas técnicas de los productos químicos utilizados: autorizaciones, principio activo, presentación, método de aplicación, plazo de supresión, toxicidad.
   Los plaguicidas de uso en la industria alimentaria deben estar fabricados por industrias y establecimientos que se encuentren inscritos en el Registro Sanitario de Alimentos. Por otra parte, los productos biocidas según se definen en el Real Decreto 1054/2002 de 11 de octubre, deberán estar autorizados e inscritos en el Registro Oficial de Biocidas de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo.
5. Se dispondrá de un plano con la ubicación de los cebos raticidas, que estarán numerados.
6. Se dispondrá de trampas de atracción de insectos en número suficiente y en correctas condiciones. Se debe contar con un plano en el que se muestre la ubicación y se numeren las trampas de atracción de insectos en las distintas zonas del establecimiento.
7. En caso necesario, se deberá tener documentado el Plan de mantenimiento de las trampas antiinsectos. En este Plan se deberá contemplar cuando proceda la sustitución de las lámparas ultravioleta para garantizar su eficacia.

R. Relativo a la aplicación/ubicación insectocutores/ almacenamiento de productos

1. Las lámparas de luz ultravioleta, estarán colocadas exclusivamente en el interior de los edificios, y no se verán desde el exterior a través de puertas o accesos de comunicación. Se colocarán preferiblemente en lugares que posean menos iluminación para aumentar su efectividad, y se evitará su colocación en lugares donde exista riesgo potencial de caída de insectos sobre los productos alimenticios.
2. Los insecticidas y rodenticidas mediante cebos, pastillas y polvo no se aplicarán en zonas con presencia de alimentos o productos que contacten con los alimentos. Su aplicación está restringida a lugares tales como canalizaciones, huecos de ascensores y locales similares.

3. Cuando se utilicen insecticidas de contacto en áreas de procesamiento de alimentos, se vigilará que éstos se encuentren protegidos o hayan sido retirados, y posteriormente a la aplicación del insecticida se lavarán los techos, paredes, suelos, maquinaria y útiles expuestos al insecticida para eliminar residuos de los mismos.
   No se deberá utilizar insecticidas de acción prolongada en las áreas de procesamiento de productos alimentarios, a excepción del interior de cuadros eléctricos, interruptores de luz, protecciones de motores, etc. y siempre que no provoque contaminación de productos alimentarios.
4. Se vigilará que no se superen las dosis máximas recomendadas para los insecticidas. La utilización de insecticidas en la sala de maquinaria, calderas, vestuarios, etc. se realiza de forma que se evite la transferencia de dichos productos a ropas, útiles de trabajo, etc., que puedan entrar en contacto posteriormente con materias primas y/o productos elaborados. Al utilizarlos en el perímetro exterior del establecimiento se tomarán precauciones para impedir su posible vaporización en el interior del mismo por conductos, aberturas, tubos de ventilación, etc.
5. Los insecticidas y rodenticidas en cebo, pastillas, polvo, etc. serán claramente identificables (mediante colores u otros procedimientos adecuados).
6. El almacenamiento de plaguicidas y sustancias químicas utilizados para el control de plagas se hará en lugares cerrados y separados al efecto, deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados bajo llave.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES/CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN DE EQUIPOS

S. Relativo al Plan de mantenimiento / Departamento de Mantenimiento

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un Plan de mantenimiento de equipos e instalaciones con objeto de garantizar que los equipos e instalaciones se mantienen en un estado correcto y se eviten contaminaciones.
2. En el Plan se deberá incluir el mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos que por malas condiciones de mantenimiento puedan crear un problema de seguridad alimentaria.
3. Las sustancias peligrosas utilizadas en las labores de mantenimiento deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.
4. El personal de mantenimiento que trabaje en una zona de manipulación de productos alimenticios deberá mantener un elevado grado de limpieza y deberá llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. Además la vestimenta del personal de mantenimiento deberá contar con algún distintivo que les diferencie del resto del personal.

T. Relativo al Estado de mantenimiento y conservación

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán encontrarse en buen estado de mantenimiento. El estado de conservación y mantenimiento de artículos, instalaciones y equipos deberá reducir al mínimo el riesgo de contaminación y deberá permitir que se limpien perfectamente, y en caso necesario que se desinfecten.

U. Relativo al Plan de Calibración y verificación

1. El establecimiento dispondrá de un Plan de calibración para los equipos de medida (básculas, termómetros, detector de metales...) que incluya como mínimo la calibración periódica de patrones y la verificación del resto de los equipos usando estos patrones.
2. En los procedimientos de verificación debe documentarse el alcance de la verificación, el método a seguir, los criterios de aceptación y las acciones a tomar cuando los resultados no sean satisfactorios
3. Los equipos de medida y los patrones son calibrados y/o verificados según el programa establecido y se conservan los certificados de calibración y los registros de verificación según corresponda.

CONTROL DE PROVEEDORES

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un Plan de control de proveedores que garantice que las materias primas, ingredientes y material de envasado no originen en los productos finales riesgos para la salud humana.
2. El plan de control de proveedores debe consignar por escrito que es lo que se les va a solicitar a los proveedores (especificaciones) y el método de control de los mismos. La condición mínima que se les debe exigir a todos los proveedores es que dispongan de número de registro general sanitario de alimentos, siempre que dicha condición, sea un requerimiento legal.
3. Los establecimientos dispondrán de un listado de proveedores homologados, en el que conste el número de Registro Sanitario de todos ellos cuando dicho requerimiento sea un requisito legal.

TRAZABILIDAD

V. Relativo al Plan de Trazabilidad/ documentación

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un plan de control de la trazabilidad.
   Con el plan de trazabilidad se deberá conseguir establecer correspondencia entre el origen del alimento, su procesado y su distribución. Concretamente se deberá poder efectuar un seguimiento desde las materias primas, su incorporación a los productos elaborados, procesado, ubicación y destino; siendo posible también este seguimiento en sentido inverso.
2. En el Plan de trazabilidad se deberá tener en cuenta:
   - Identificación y definición de lote
   - Trazabilidad de Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con Alimentos
   - Procedimiento de Localización, Inmovilización y Retirada de los Productos
   - Trazabilidad hacia atrás
   - Trazabilidad interna o de proceso
   - Trazabilidad hacia delante
3. Deberá registrarse toda la información pertinente a efectos de trazabilidad, dependiendo de cada Plan de trazabilidad, para que se cumpla su objetivo. Para ello se definirá un sistema de registros y gestión de la información que pueda compartirse fácilmente con otras partes interesadas, y que se pondrá a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

W. Relativo al Loteado

1. Para poder aplicar cualquier sistema de trazabilidad, cada empresa deberá agrupar de alguna forma el conjunto de unidades que produce, fabrica, envasa o en términos amplios, maneja. La empresa debe definir claramente lo que considera un lote y explicar claramente como los identifica
2. El lote deberá identificar separadamente, partidas de producción, manipuladas, fabricadas o envasadas en las mismas circunstancias y que son susceptibles de tener los mismos riesgos, y permitirá relacionar los productos finales, con la información interna procedente del sistema APPCC y el control de calidad de esos productos.
3. Sólo podrán comercializarse productos alimenticios si van acompañados de una indicación que permita identificar el lote al que pertenecen dichos productos.

X. Relativo a la Trazabilidad de Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con Alimentos

1. La trazabilidad de los materiales y objetos deberá estar garantizada en todas las etapas para facilitar el control, la retirada de los productos defectuosos, la información de los consumidores y la atribución de responsabilidades.
2. Teniendo debidamente en cuenta la viabilidad tecnológica, los establecimientos pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan la identificación de las empresas que les hayan suministrado los materiales u objetos (y cuando proceda, las sustancias o productos que se hayan utilizado en su fabricación) así como su relación con las operaciones o procesos que éstos han seguido dentro de la empresa, y con los productos finales que salen de ella.

Y. Relativo al Procedimiento de Localización, Inmovilización y Retirada de los Productos

Deberá existir un procedimiento documentado por el cual se puedan identificar y retirar del mercado alimentos que puedan representar un riesgo para la salud de los consumidores, que hayan sido producidos, transformados y distribuidos por una empresa:

- Los establecimientos deberán mantenerse informados de los riesgos que sus productos puedan presentar. Con este fin, registrarán y estudiarán aquellas reclamaciones de las que pudiera deducirse la existencia de un riesgo y, en su caso, realizarán pruebas de muestreo de los productos comercializados o establecerán otros sistemas apropiados
- Si se produce un incidente o si un establecimiento considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos, tiene la obligación específica de considerar las siguientes actuaciones, en ocasiones de manera simultánea:
  - ✓ Conocer la naturaleza del incidente.
  - ✓ Localizar el producto afectado.
  - ✓ Proceder inmediatamente a su retirada del mercado.
  - ✓ Si el producto ha llegado a los consumidores, adoptar, sin necesidad de requerimiento de los órganos competentes, las medidas adecuadas para evitar los riesgos, incluyendo, informar a los consumidores

mediante, en su caso, la publicación de avisos especiales, retirar los productos del mercado o recuperarlos de los consumidores.

- ✓ Informar de ello a las autoridades competentes. Salvo que dichos alimentos estén sometidos a su control inmediato, en cuyo caso no le incumbe la obligación de informar a las autoridades competentes
- ✓ También informar de las medidas adoptadas, en caso necesario, para prevenir los riesgos para el consumidor final.
- ✓ Informar a otros operadores económicos, en caso necesario.
- ✓ Realizar informe post incidente y sacar conclusiones.

Z. Relativo a la Trazabilidad hacia atrás

Los establecimientos deberán poder identificar a cualquier persona o empresa que les haya suministrado un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo.

AA. Relativo a la Trazabilidad de proceso

1. Los establecimientos deberán poder relacionar los productos que se han recibido en la empresa, las operaciones o procesos que éstos han seguido, dentro de la misma y los productos finales que salen de ella.
2. Se registrará y controlará la información relacionada con los procesos llevados a cabo, además de toda aquella derivada del sistema de autocontrol (APPCC) y de la legislación de seguridad alimentaria.

BB. Relativo a la Trazabilidad hacia delante

1. Los establecimientos deberán poder identificar a cualquier persona o empresa a la que hayan suministrado un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo.
2. Deberá poder conocerse qué lote o grupo de lotes se han vendido y a qué clientes han sido distribuidos.

PERSONAL

CC. Relativo a los manipuladores de alimentos

1. Los manipuladores deberán conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos. Deberán mantener un grado elevado de aseo personal.
2. Se controlará y limitará el acceso de personal a las instalaciones.
3. El faenado y la manipulación de las carnes o productos cárnicos deberán prohibirse a las personas que puedan contaminarlas.
4. El personal que trabaje en locales o zonas donde se manipulen o transporten carnes o productos cárnicos sin embalar deberá llevar una vestimenta u otras prendas de protección limpias, de color claro y de uso exclusivo y utilizar cubrecabeza y calzado adecuado. La barba, donde sea necesario, debe ser cubierta.
5. Los manipuladores deberán cubrirse las cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
6. Los manipuladores deberán lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectantes adecuados, tantas veces como se requiera en el trabajo, siempre antes de incorporarse, después de su ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
7. Durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán:
   - Fumar
   - Masticar goma de mascar
   - Comer en el puesto de trabajo
   - Estornudar o toser sobre los alimentos
   - Realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos
   - Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos (anillos, pulseras, relojes u otros objetos)
8. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del establecimiento la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

9. El personal de la zona sucia (animales vivos, decomisos, etc.) deberá llevar una vestimenta con algún distintivo que les diferencie del resto del personal manipulador.
10. El personal de la zona sucia (animales vivos, decomisos, etc.) no manipulará productos en la zona limpia durante la jornada de trabajo.
11. En la entrada a la zona de manipulación desde los vestuarios, servicios y otras zonas, se utilizarán sistemas adecuados de limpieza y desinfección del calzado existentes a tal efecto, a no ser que el establecimiento disponga de otro sistema de eficacia equivalente para evitar que el calzado actúe como un vehículo de contaminación para los productos que en él se elaboran.
12. Los visitantes de las zonas de elaboración y manipulación de alimentos deberán llevar ropa protectora y cumplir cuando proceda las normas de higiene previstas en este apartado.

DD. Relativo a la formación en higiene alimentaria

b.1) *Plan de formación de manipuladores*

1. Formando parte de los prerrequisitos del sistema de autocontrol del establecimiento se deberá contar con un plan de formación de manipuladores que garantice la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
2. La formación que reciban los manipuladores de alimentos deberá poder acreditarse, dependiendo si la imparten directamente las empresas alimentarias o si lo hacen a través de entidades autorizadas.
   - Los responsables de las empresas del sector alimentario que formen directamente a sus trabajadores deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas impartidos a los manipuladores, la periodicidad con los que los realiza, y la supervisión de las prácticas de manipulación
   - Si la formación se imparte a través de entidades autorizadas, las entidades autorizadas acreditarán el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos durante los cursos de formación en higiene alimentaria mediante la expedición de certificados de formación a los manipuladores de alimentos

b.2) *Formación responsable APPCC*

Los establecimientos garantizarán que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del APPCC, procedimiento o la aplicación de las guías pertinentes, hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.

CONTROL ANALÍTICO DE PRODUCTO

Los establecimientos, como parte de su sistema APPCC, llevarán a cabo, en la medida en que proceda, el muestreo y análisis de sus productos, y la aplicación de acciones correctivas correspondientes para garantizar y verificar que en general se cumplen los requisitos de la legislación alimentaria y específicamente los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria y de higiene de proceso recogidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005.

A. Relativo a la Toma de Muestras y métodos analíticos:

1. Los métodos de toma de muestras y análisis serán los establecidos por la legislación nacional o comunitaria. A falta de éstos, se utilizarán métodos que estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente.
2. En lo relativo a los controles microbiológicos, se aplicarán los métodos analíticos y los planes y métodos de toma de muestras que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:
   - A falta de normas más específicas sobre la recogida de las muestras y la preparación de éstas para las pruebas, se usarán como métodos de referencia las normas ISO pertinentes y las directrices del *Codex Alimentarius*
   - El número de unidades de muestra de los planes de muestreo podrá reducirse si el establecimiento pudiera demostrar, mediante documentación histórica, que cuenta con procedimientos eficaces basados en los principios de APPCC Esta excepción no será válida cuando el objetivo de la prueba sea evaluar específicamente la aceptabilidad de cierto lote de productos alimenticios o de un proceso
   - Los establecimientos podrán usar otros procedimientos de toma de muestras y de pruebas si pueden demostrar, a satisfacción de las autoridades competentes, que dichos procedimientos proporcionan al

menos garantías equivalentes. Dichos procedimientos podrán incluir el uso de localizaciones de muestreo alternativas y de análisis de tendencias

- Se autorizará el uso de métodos analíticos alternativos cuando los métodos estén validados con respecto al método de referencia y si se utiliza un método registrado, certificado por terceros conforme al protocolo de la norma EN/ISO 16140 u otros protocolos similares internacionalmente aceptados
- Si el establecimiento deseara utilizar métodos analíticos distintos a los validados y certificados tal como se ha descrito en el párrafo anterior, los métodos deberán validarse conforme a protocolos internacionalmente aceptados y su uso deberá ser autorizado por la autoridad competente

3. Los establecimientos deben decidir por sí mismos, como parte de sus procedimientos basados en los principios de APPCC y otros procedimientos de control de la higiene, las frecuencias adecuadas de toma de muestras:

- Los establecimientos adoptarán esta decisión en el contexto de sus procedimientos basados en los principios de APPCC y las prácticas de higiene correctas, teniendo en cuenta el modo de empleo del producto alimenticio
- La frecuencia de la toma de muestras podrá adaptarse a la naturaleza y dimensiones del establecimiento, siempre que no peligre la seguridad de los productos alimenticios
- En los casos en que la legislación establezca frecuencias específicas, la frecuencia de la toma de muestras será, como mínimo, la prevista en la misma

B. Relativo a los resultados insatisfactorios

1. Los establecimientos analizarán las tendencias de los resultados de las pruebas. Cuando observen una tendencia a resultados insatisfactorios, adoptarán sin demora innecesaria las medidas adecuadas para rectificar la situación con el fin de evitar la repetición de los riesgos microbiológicos
2. Cuando los resultados de las pruebas realizadas sean insatisfactorios, según los criterios de seguridad alimentaria, establecidos en Reglamento (CE) nº 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 los establecimientos tomarán las medidas indicadas a continuación:

- Retirada o recuperación del producto o lote de productos alimenticios, conforme al procedimiento definido por la empresa a tal efecto
- Los productos comercializados que todavía no se hallen a nivel de comercio minorista y que no cumplan los criterios de seguridad alimentaria podrán ser sometidos a una transformación ulterior mediante un tratamiento que elimine el riesgo en cuestión. El establecimiento podrá utilizar el lote para fines distintos a los previstos originalmente, siempre que este uso no plantee un riesgo para la salud pública o la salud animal y el uso se haya decidido dentro de los procedimientos basados en los principios APPCC y en las prácticas de higiene correctas y esté autorizado por la autoridad competente
- Otras medidas correctivas definidas en sus procedimientos basados en los principios de APPCC
- Otras medidas necesarias para proteger la salud de los consumidores
- Medidas para encontrar la causa de los resultados insatisfactorios, con el fin de evitar la repetición de la contaminación microbiológica inaceptable. Dichas medidas podrán incluir modificaciones de los procedimientos basados en los principios de APPCC u otras medidas de control de la higiene de los productos alimentarios en vigor

C. Relativo a los estudios de vida útil

Cuando sea necesario, los establecimientos responsables de la fabricación del producto realizarán estudios para investigar el cumplimiento de los criterios a lo largo de toda la vida útil:

- Los estudios consistirán en lo siguiente:
  - ✓ Especificaciones de las características fisicoquímicas del producto, como pH, aw, contenido de sal, concentración de conservantes y tipo de sistema de envasado, teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y transformación, las posibilidades de contaminación y la vida útil prevista; y
  - ✓ La consulta de la bibliografía científica y de los datos de investigación disponibles acerca de los aspectos que caracterizan el crecimiento y la supervivencia de los microorganismos en cuestión.
- Cuando sea necesario, basándose en los estudios antes mencionados, el explotador de la empresa alimentaria realizará estudios complementarios, entre los que pueden incluirse los siguientes:
  - ✓ Elaboración de modelos matemáticos de pronóstico establecidos para el alimento de que se trate, utilizando factores críticos de crecimiento o supervivencia aplicables a los microorganismos en cuestión presentes en el producto;

- ✓ Pruebas para investigar la capacidad que tiene el microorganismo en cuestión, adecuadamente inoculado, para crecer o sobrevivir en el producto en diferentes condiciones de almacenamiento razonablemente previsibles;
- ✓ Estudios para evaluar el crecimiento o supervivencia de los microorganismos en cuestión que puedan estar presentes en el producto durante su vida útil en condiciones razonablemente previsibles de distribución, almacenamiento y utilización.

- Los estudios anteriormente citados tendrán en cuenta la variabilidad inherente al producto, los microorganismos en cuestión y las condiciones de transformación y almacenamiento

ENTORNO E INFRAESTRUCTURAS EXTERIORES

Relativo a las Condiciones Generales

1. El establecimiento estará lo suficientemente aislado de otras industrias susceptibles de producir contaminación.
2. Las condiciones exteriores del establecimiento permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación y el control de las plagas. El perímetro exterior y el resto de las instalaciones de la industria, se mantendrán en condiciones higiénicas que eviten el almacenamiento indebido de maquinaria usada, embalajes, residuos, desechos, o cualquier otra circunstancia susceptible de producir contaminación, como zonas arenosas, barrizales, etc.
3. El perímetro exterior de los edificios y vías de comunicación entre los mismos, estarán adecuadamente pavimentados y provistos de drenajes suficientes.
4. Los puntos de luz exteriores (farolas, faros de alta intensidad, etc.) estarán alejados de paredes y fachadas de los edificios donde se encuentran las diferentes unidades de producción para evitar atraer insectos a estas zonas.
5. Los muelles de carga y descarga de las mercancías estarán construidos de modo que se permita su fácil limpieza y contarán con dispositivos adecuados de protección ante posibles contaminaciones ambientales (polvo, lluvia), o entrada de vectores, mediante equipos de cortinas de aire, fuelles, etc. Además deberán tener dispositivos para salvar el posible desnivel entre su superficie y la de los planos de carga de los vehículos.
6. El ajuste de cierre de las puertas al exterior, mecanismos de acceso, aberturas, etc., a las diferentes áreas del establecimiento, permitirá mantener las condiciones adecuadas de estanqueidad.
7. Se dispondrá de un emplazamiento e instalaciones adecuadas para la limpieza y la desinfección de los medios de transporte de carnes y productos cárnicos.

   - Salvo en el caso de almacenes frigoríficos que únicamente reciban y almacenen, para su expedición, carnes frescas o productos cárnicos higiénicamente embalajes
   - No obstante, dichos emplazamientos y dichas instalaciones no serán obligatorios si los medios de transporte se limpian y desinfectan en instalaciones autorizadas

INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES INTERIORES

EE. Relativo al diseño/ distribución/flujo de producto

1. El diseño y la estructura de las diferentes zonas de la unidad productiva guardarán un orden preestablecido de elaboración de producto desde la recepción hasta la expedición, evitando retrocesos y cruces innecesarios entre las distintas operaciones.
   La estructura y distribución de los distintos edificios que componen la unidad productiva del establecimiento permitirá la elaboración y manejo de los productos en condiciones higiénicas sin que entren en contacto con el exterior.
2. No existirá ningún punto del circuito productivo donde exista la posibilidad de contaminación de productos alimenticios con productos decomisados, desechos, subproductos, etc.
3. Se mantendrá una separación adecuada entre las diferentes estancias y operaciones cuando la ausencia de la misma suponga un riesgo de contaminación del producto.

FF. Relativo a las estructuras generales

Las instalaciones permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas:

- Mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados
- Control de plagas
- Evitar o reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire
- Permitir espacio de trabajo suficiente para la realización higiénica de todas las operaciones
- Evitar la acumulación de suciedad

- Evitar el contacto con materiales tóxicos
- Evitar el depósito de partículas en los productos alimenticios
- Evitar formación de condensación o moho indeseable en las superficies

b.1) *Suelos y paredes*

1. El suelo será de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, resistente, imputrescible y dispuesto de forma que facilite la salida del agua.
2. El diseño y la estructura en la construcción de los suelos dispone de la inclinación suficiente para que el desagüe hacia los sumideros sea correcto.
3. No obstante no se exige la salida del agua hacia sumideros:
   - En las cámaras de congelación
   - En las zonas y pasillos por los que se transporten carnes
   - En los locales destinados al embalaje de despojos de los mataderos
4. Los sumideros estarán trasegados con sifones y provistos de rejillas.
5. Las paredes deberán ser lisas, resistentes e impermeables.
6. La línea de unión de las paredes con el suelo debe ser redondeada o dotada de un acabado similar.

b.2) *Techos / Estructuras elevadas*

1. Los techos serán fáciles de limpiar.
2. Los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar construidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas. En el caso de que el techo esté construido de paneles sobre raíles, las juntas estarán adecuadamente selladas.
3. Las escaleras de acceso o comunicación de una dependencia a otra del establecimiento, estarán diseñadas y ubicadas de tal forma que permita su fácil limpieza y desinfección.
4. Las escaleras de suspensión aérea estarán ubicadas de tal forma que eviten la contaminación de los productos alimenticios que se elaboren debajo de ellas.

b.3) *Ventanas, huecos y puertas*

1. Las ventanas y demás huecos practicables deberán estar construidos de forma que impidan la acumulación de suciedad.
2. El alfeizar interior y exterior de las ventanas de las áreas de procesamiento y almacenajes poseerá inclinación suficiente para evitar la acumulación de polvo, suciedad y utilización indebida para la colocación de útiles y herramientas.
3. Las ventanas y huecos que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que se mantendrán limpias e íntegras.
4. Las ventanas que se instalen en las paredes de las salas de producto expuesto deberán tener cristal de plástico acrílico o policarbonado u otro material inastillable, o disponer de cualquier otro método de protección que evite el riesgo de contaminación por rotura.
5. Las puertas deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes. Los marcos de las puertas de acceso a las cámaras de refrigeración y congelación y otras áreas húmedas de procesamiento, estarán revestidos de láminas metálicas cuyas soldaduras sean lisas y resistentes a la corrosión y cuya unión esté sellada.
6. Los accesos de las áreas de procesamiento y almacenaje de la planta tendrán la altura y anchura suficiente para permitir el paso de maquinaria, sin que ésta toque los marcos o protecciones laterales.
7. Las puertas de intercomunicación entre salas de procesamiento poseerán un dispositivo de cierre automático.
8. Las puertas de las cámaras de refrigeración y congelación serán isotermas, de cierre hermético.

b.4) *Ventilación e iluminación*

1. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural y de evacuación de vapores para eliminar en la medida de lo posible la condensación en las superficies, tales como paredes y techos. Se evitará la excesiva condensación de vapor que dificulte o impida la visibilidad o dé lugar a posibles contaminaciones de los productos.
2. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de renovación de aire funcionarán debidamente en todas las áreas para impedir la retención inadecuada de olores, gases tóxicos y otros no perceptibles por los sentidos (CO_2, etc.).

3. Las tomas de aire de los sistemas de ventilación y renovación forzados estarán provistas de filtros para la eliminación de polvo, contaminación ambiental, etc.
4. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial. A título orientativo, las intensidades de luz son:

   - Áreas generales de trabajo o manipulación de productos: 216 Lux. (medición con el fotómetro a 1 metro del suelo)
   - Puntos de inspección de canales, cabezas o vísceras o donde sea necesario para hacer la inspección: 540 Lux. (medidos en el punto de inspección)
   - Cámaras de refrigeración o congelación: 108 Lux. (medidos a la altura de la zona más baja de la canal)

5. Todos los puntos de luz artificial estarán debidamente protegidos, para que en caso de rotura, no se produzca ninguna contaminación de las áreas donde se manipulen productos.
6. La colocación de los puntos de luz y su dirección será la adecuada según las actividades a las que se destinan.

GG. Relativo a los equipos- utensilios

c.1) *Requisitos Generales*

1. Los materiales, equipos y utensilios utilizados en el establecimiento estarán autorizados para uso en la industria alimentaria. Deben ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Estarán construidos de forma que no queden huecos, con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
2. Deberán mantenerse en buen estado. A excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten.
3. El uso de los siguientes materiales está restringido a:

   - Acero inoxidable: sin restricción, siempre que la aleación sea inalterable en condiciones de uso normal
   - Aluminio o aluminio anodizado: solamente en superficies que no estén en contacto con el producto e ingredientes
   - Tratamiento electrolítico de recubrimiento o galvanizado: solamente para equipos auxiliares y cuyo recubrimiento debe permanecer inalterable durante el uso normal (perchas de colgado, bastidores, palets, etc.)
   - Aleaciones metálicas: que no posean un contenido en plomo superior al 5% y su uso esté restringido por sus características a aquellas utilizaciones donde no se alteren las superficies y no se produzca contaminación del producto
   - Plásticos: su utilización está restringida por sus características a aquellos usos donde no se alteren las superficies y no se produzca contaminación del producto
   - Cobre, bronce, latón: solamente en conducciones de aire, agua, cojinetes, rozamientos, engranajes, que no estén en contacto con el producto
   - Cristal: de uso restringido en ventanales, claraboyas y en aquellas otras instalaciones donde, por sus características (vidrio templado de Pirex de alta resistencia al impacto) permitan su utilización, limpieza e inspección en condiciones de seguridad
   - Pintura: solamente en aquellas partes de la maquinaria o equipos que no estén en contacto con el producto o sobre él
   - Madera: solamente como material auxiliar en zonas no húmedas y cuya superficie esté descortezada y/o pulida (Ej. palets en almacenamiento de productos terminados, cañas de colgar productos curados, etc.). Se podrá usar madera en las salas para el curado, ahumado, maduración, embutido, almacenamiento y despacho de preparados de carne y carne manufacturada cuando ello sea esencial por motivos tecnológicos mientras no se pongan en peligro los requisitos de higiene de la carne

c.2) *Maquinaria/Equipos*

1. La maquinaria y equipos estarán construidos, diseñados e instalados de manera que permitan su fácil acceso y desmontaje para la inspección y limpieza de todas aquellas partes que puedan estar en contacto directo o indirecto con el mismo. La maquinaria y equipos de grandes dimensiones poseerán dispositivos de acceso adecuado (escaleras, pasarelas, etc.), para proceder a su limpieza e inspección.
2. La maquinaria, útiles y equipos fijos se encontrarán para su limpieza e inspección:

   - Suficientemente separados de paredes y techos
   - Suficientemente separados del suelo o sellados al mismo

3. Los rodamientos y cojinetes de la maquinaria estarán alejados suficientemente del circuito del producto o, situados de manera que no lo contaminen con sustancias extrañas (grasas, aceites lubricantes, aerosoles, etc.)
4. Las maquinarias con dispositivo de limpieza automático poseerán un sistema de desagüe conectado directamente al drenaje general del establecimiento.
5. Las soldaduras serán lisas, uniformes, sin salientes en lo posible con respecto a la superficie de unión. Las superficies y equipos de metal que hayan sido soldados, se inspeccionarán antes de usarlos para comprobar que están libres de bolitas de metal o trozos de soldadura.

c.3) *Útiles*

1. Los útiles de corte y las cartucheras de cuchillos y otros estarán construidos de metal, plástico, y otros materiales impermeables autorizados, y serán fácilmente lavables.
2. Los tableros de las mesas estarán construidos de plástico u otro material autorizado. La sujeción del tablero permitirá un fácil montaje y desmontaje para su limpieza.

c.4) *Detector de metales u otros cuerpos extraños*

1. Como parte del análisis de peligros y determinación de los Puntos de Control Crítico del sistema APPCC, el establecimiento evaluará la necesidad de disponer de un equipo de detector de metales u otros cuerpos extraños.
2. El equipo detector de metales deberá incorporar una alarma (acústica o visual) que detenga automáticamente las líneas de producción.

c.5) *Equipos de transporte de productos*

1. Los equipos utilizados en el transporte de productos en la planta estarán construidos en acero inoxidable.
2. En el caso de que los equipos de transporte sean de material galvanizado, serán regalvanizados cuando sea necesario y/o se procede a su sustitución cuando presentan grietas ó roturas por equipos nuevos.

c.6) *Instalaciones para lavado de productos alimenticios*

Las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

c.7) *Sistemas de limpieza y desinfección del calzado*

En la entrada a la zona de manipulación desde los vestuarios, servicios y otras zonas, se dispondrá de sistemas de limpieza y desinfección adecuados del calzado o sistemas equivalentes, situados en lugares estratégicos y en número suficiente.

c.8) *Lavamanos*

1. Se dispondrá de un número suficiente de lavamanos ubicados en puntos estratégicos en las áreas de trabajo.
2. Los grifos no deberán accionarse con la mano. Dispondrán de agua corriente caliente y fría, de dosificador de jabón y de toallas de un solo uso, con papeleras sanitarias para la recogida de las mismas.

c.9) *Armarios/Estanterías*

Todos los armarios situados en áreas de almacenamiento, laboratorio, sala de condimentos, etc., poseerán en su parte superior una estructura inclinada en forma de tejado que evite el acumulo de polvo y la utilización indebida como lugar de almacenamiento.

HH. Relativo a las instalaciones a disposición del servicio veterinario

Los establecimientos pondrán a disposición de las autoridades sanitarias una dependencia o instalaciones adecuadas durante el ejercicio de sus funciones.

II. Relativo a las zonas de devoluciones y producto no conforme

1. Los establecimientos poseerán locales o emplazamientos para devoluciones de materias primas.
2. Los establecimientos poseerán locales o emplazamientos para la recepción de devoluciones de productos elaborados.

JJ. Relativo a las salas refrigeradas y cámaras

1. En caso necesario, se deberá contar con equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes y productos cárnicos a las temperaturas internas exigidas.

2. Las empresas que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados.
3. Se dispondrá de salas para almacenar por separado la carne embalada y la carne sin embalar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o de manera tal que el material de embalaje y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación de la carne.
4. Cada cámara o sala refrigerada contará con un termómetro fiable, de fácil lectura y regularmente contrastado, cuyo elemento sensible estará situado de tal modo que mida la temperatura más alta en el interior de la cámara.
5. El diseño, estructura y colocación de los equipos de frío será la adecuada para evitar la contaminación de los productos (condensaciones, goteo, mala filtración, etc.).

KK. Relativo a los servicios/ vestuarios/dependencias del personal

1. Se dispondrá de vestuarios para el personal separados por sexos, en número y con capacidad suficiente.
2. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz.
3. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los grifos no deberán accionarse con la mano.
4. Los lavabos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, y deberán estar dotados de dosificador de jabón, toallas de un solo uso, y papeleras sanitarias para la recogida de las mismas.
5. Los vestuarios estarán provistos de un número adecuado de duchas (en los almacenes frigoríficos que sólo almacenen productos embalajes no será necesaria la presencia de duchas). Se dispondrá en las duchas de toallas limpias y jabón suficiente para su uso por los empleados del establecimiento.
6. Los vestuarios tendrán paredes y suelos lisos, impermeables y lavables.
7. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios. Los servicios estarán separados de los vestíbulos por paredes hasta el techo, el acceso no será directo a las salas de procesamiento o almacenamiento, y las puertas poseerán dispositivos de cierre automático y su ajuste evitará la salida de olores a otras áreas.
8. El personal dispondrá de dos taquillas o compartimentos separados para la ropa de trabajo y para la ropa de calle. Las taquillas estarán fabricadas con materiales de fácil limpieza y desinfección.
9. Las taquillas poseerán en su parte superior una estructura inclinada en forma de tejado que evite el acúmulo de polvo y la utilización indebida como lugar de almacenamiento.
10. Se evitará guardar el calzado de trabajo sin proceder a su limpieza (o húmedo) en las taquillas.
11. Los empleados no podrán utilizar las taquillas para guardar alimentos, a menos que estos se encuentren en envases herméticos.
12. En el caso de que la empresa gestione la limpieza de los uniformes se dispondrá de un número adecuado de contenedores específicos para la ropa sucia y/o contaminada de los empleados del establecimiento.

CONTROL CADENA DE FRÍO

1. Las materias primas, ingredientes y productos alimenticios que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. La carne y los productos cárnicos deberán respetar las temperaturas de elaboración y conservación establecidas por la normativa aplicable a cada tipo de producto.
2. Se controlará las temperaturas de cámaras y salas a temperatura regulada. En caso de no disponer de un sistema de registro automático de la temperatura, se procederá a un registro manual con la periodicidad conveniente.
3. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.
4. Las operaciones de carga y descarga de los vehículos debe efectuarse tan rápidamente como sea posible, utilizándose para ello cuantos medios de manutención se consideren necesarios, de tal forma que no se produzca una elevación de la temperatura de los productos que pueda afectar a su calidad. Por ello, el recorrido entre el vehículo y el almacén deberá ser lo más corto posible.
5. Cuando los productos alimenticios deban conservarse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, para no dar lugar a riesgos para la salud.

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

A. Relativo a los requisitos generales

1. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, la carne y los productos cárnicos deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano

o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.

2. La carne o productos cárnicos y los recipientes que la contienen no deberán entrar en contacto directo con el suelo las paredes o con las estructuras fijas no diseñadas a tal efecto.
3. Está prohibido esparcir serrín o cualquier otra sustancia análoga en el suelo de los locales de trabajo y almacenamiento.
4. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas durante la producción.

B. Relativo a la recepción de envases y embalajes

No se deberán aceptar materiales de envasado y embalaje que puedan ser una fuente de contaminación para los productos alimentarios.

C. Relativo al almacenamiento productos alimentarios

1. Las materias primas y productos deberán almacenarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
2. La estiba de los productos en el interior de las cámaras entorpecerá al mínimo la circulación del aire, de modo que no se interfiera en el intercambio de calor aire-producto, ni se creen atmósferas localizadas que puedan perjudicar a los alimentos almacenados.
3. La carne fresca embalada o envasada no deberá almacenarse en los mismos locales que aquella sin embalar o sin envasar, a menos que su almacenamiento tenga lugar en momentos distintos o de manera tal que el material de embalaje y el modo de almacenamiento no puedan constituir fuentes de contaminación.
4. La carne y productos cárnicos sujetos a congelación se almacenarán de manera que pueda conocerse en todo momento la fecha en que fue congelada.

D. Relativo al almacenamiento de envases y embalajes

Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación:

- Los envases y embalajes no deberán almacenarse en contacto con el suelo y tendrán una separación de la pared suficiente de forma que permita su inspección
- Los locales de almacenamiento de estos materiales están libres de polvo y parásitos

E. Relativo a la elaboración /Fabricación/Faenado

Descongelación:

La descongelación deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos. Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos.

F. Relativo al envasado y embalaje

1. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos.
2. Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar, y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.
3. Los envases y embalajes, deberán satisfacer todas las normas de higiene y en particular:

- No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne
- No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana
- Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones

ANEXO I B

Pliego de condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los mataderos

SISTEMA DE AUTOCONTROL

Relativo al sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

Los procedimientos deberán garantizar que cada animal o, en su caso, cada lote de animales que se acepte en los locales del establecimiento:

- Ha sido convenientemente identificado
- Va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia conforme al Reglamento (CE) Nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y teniendo en cuenta las fechas de aplicación establecidas en el Reglamento (CE) Nº 2076/2005, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004
- No procede de una explotación o de una zona sujetas a una prohibición de desplazamiento o a otra restricción por motivos de sanidad animal o pública, excepto cuando la autoridad competente así lo permita
- Está limpio
- Goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el establecimiento
- Se halla, al llegar al matadero, en un estado satisfactorio por lo que respecta al bienestar

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Relativo al estado de limpieza

El estado de limpieza de los establos, anexos, corrales de retención, lazareto y matadero sanitario cumplirán las siguientes consideraciones:

- Eliminación adecuada de desechos orgánicos
- Retirada adecuada de basuras, útiles inservibles, etc.
- Estado adecuado de comederos y bebederos
- Estado adecuado de limpieza de los útiles, instrumentos y equipos en el matadero sanitario (en caso de que exista)

PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINACIÓN FECAL, CONTENIDO GASTROINTESTINAL, INGESTA Y LECHE

Durante el faenado, las canales, los órganos y otras partes deberán ser manipulados de forma sanitaria con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, pelo, suciedad o materia extraña. Si se produce contaminación, dicha canal, órgano u otra parte deberá ser retirado de manera satisfactoria.

- En caso de rotura y/o desgarro de las vísceras abdominales, se procederá al expurgo y limpieza de las partes afectadas de la canal, esterilización del cuchillo y limpieza de las instalaciones y equipos
- Durante la extracción de las ubres, la leche o calostro no deberán contaminar la canal. En caso de contaminación por leche se procederá al expurgo inmediato de la canal y al lavado del equipo e instalaciones

1. En cada uno de los establecimientos dedicados al sacrificio de ganado, deberá llevarse a cabo un programa de inspección con el fin de verificar que el establecimiento está produciendo canales que no están contaminadas con material fecal, contenido gastrointestinal o leche.
2. El programa de inspección deberá contar con personal que lleve a cabo controles en continuo en la línea de sacrificio.
3. Cuando el personal del programa de inspección encuentre heces, la canal será reexaminada y reprocesada por el establecimiento.

SUMINISTRO DE AGUA

Relativo al agua/hielo/vapor

La red de agua caliente dispondrá de termómetros, o cualquier otro sistema en diferentes puntos de la red, para garantizar el control y mantenimiento de la temperatura de 82 ºC.

VERTIDOS Y RETIRADA DE DESECHOS

Relativo a los vertidos, zonas de desechos y subproductos

a.1) *Residuos y subproductos:*

La carne retenida o declarada no apta para el consumo humano y los despojos incomestibles no deberán entrar en contacto con la carne que se haya declarado apta para el consumo.

a.2) *Instalaciones y equipos de desechos:*

1. Se deberá disponer de instalaciones con cerradura para almacenamiento en refrigeración de carne retenida.
2. Se deberá disponer de instalaciones independientes para carne no apta.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES/ CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

Relativo al estado de mantenimiento y conservación:

El estado general de los establos, anexos, corrales de retención, lazareto y matadero sanitario cumplirán las siguientes consideraciones:

- Estado general de mantenimiento de paredes, techos, suelos, puertas, ventanas y pintura
- Estado adecuado de comederos y bebederos
- Drenaje adecuado
- Estado adecuado de mantenimiento de los útiles, instrumentos y equipos en el matadero sanitario (en caso de que exista)

TRAZABILIDAD

A. Relativo al loteado

1. En lo referente a las canales y canales divididas en trozos de especies distintas a la vacuno, un lote de sacrificio estará compuesto por el conjunto de animales sacrificados en el mismo matadero y en las mismas circunstancias, no contendrá animales de distinta especie o categoría (por ejemplo, lechones y cerdos cebados) y permitirá siempre identificar las explotaciones de procedencia de los animales. Además, un lote de sacrificio corresponderá, como máximo, a la matanza de un día.
   Aclarar, que en el caso de las canales de vacuno, la identificación no se llevará a cabo mediante lotes, sino de forma individual. En las canales, medias canales y medias canales divididas en un máximo de tres trozos y cuartos de canal de vacuno debe existir un código referencia que relacione inequívocamente la canal con el animal de procedencia.
2. Un lote de despojos estará compuesto como máximo por aquellos despojos extraídos en un día de sacrificio.

B. Relativo a la trazabilidad hacia atrás

1. A la llegada al matadero, se anotarán las entradas de las distintas partidas o "lotes de explotación". El lote de explotación incluirá los animales de un mismo tipo llegados de una explotación en un mismo día. Cada lote de explotación irá acompañado de distinto documento sanitario ("Guía") por lo que podrá considerarse el número del documento sanitario como número de lote de explotación.
2. En el momento de la recepción de los animales en el matadero, se deberá registrar:

   - Número de lote de explotación/nº de certificado sanitario o Guía
   - Código de identificación de la explotación origen de los animales (REGA)
   - Fecha de entrada
   - Cantidad de animales por lote

C. Relativo a la trazabilidad de proceso

La empresa deberá garantizar la trazabilidad interna tanto de las canales como de los despojos:

c.1) *Canales:*

Mediante registros manuales o informáticos, se deberá dejar constancia de:

- La relación entre los lotes explotación y el lote de sacrificio
- Fecha en la que se produjo el sacrificio
- Peso y Cantidad del lote de sacrificio
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC

c.2) *Despojos:*

Mediante registros manuales o informáticos, se deberá dejar constancia de:

- La relación entre el lote de sacrificio y el lote de despojos
- Fecha en la que se produjo la extracción de los despojos
- Número de identificación del lote
- Peso del lote
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC

D. Relativo a la trazabilidad hacia delante

La empresa deberá garantizar la trazabilidad hacia delante tanto de las canales como de los despojos.

d.1) *Canales:*

1. En el momento de la expedición, se deberá registrar:
   - Denominación del producto
   - Número de lote de sacrificio
   - Fecha de sacrificio
   - Peso y cantidad
   - Fecha de salida
   - Establecimiento de destino (nombre dirección, número de registro sanitario)
   - Datos del transporte (empresa transportista y matrícula del vehículo o contenedor)
   - Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC.
2. Acompañarán a la partida, los siguientes datos (en la etiqueta, albarán o factura):
   - Denominación del producto
   - Número de Lote
   - Número de Registro Sanitario del matadero
   - Peso de la partida

d.2) *Despojos:*

1. En el momento de la expedición, se deberá registrar:
   - Denominación del producto
   - Número de lote de despojos
   - Fecha de sacrificio/extracción de despojos
   - Peso
   - Fecha de salida
   - Establecimiento de destino (nombre dirección, número de registro sanitario)
   - Datos del transporte (empresa transportista y matrícula del vehículo o contenedor)
   - Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC
2. Acompañarán a la partida, los siguientes datos (etiqueta, albarán, factura):
   - Denominación del producto
   - Número de Lote
   - Número de Registro Sanitario del matadero (Marcado de identificación)
   - Peso de la partida

PERSONAL

Relativo a los manipuladores de alimentos

1. El personal asignado al sacrificio de los animales, al faenado o a la manipulación de carnes frescas, estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuese necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de la misma, así como en cada reiniciación del trabajo.
2. Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas deberán inmediatamente lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos.

CONTROL ANALÍTICO DE PRODUCTO

A. Relativo al programa de autocontrol de residuos

Los propietarios o responsables de todos los establecimientos, tomarán todas las medidas necesarias, en particular mediante autocontroles para determinación de residuos, con el fin de:

- Aceptar únicamente, bien mediante entregas directas o bien a través de un intermediario, animales para los que el productor esté en condiciones de garantizar que se han respetado los plazos de espera
- Asegurarse que los animales de explotación o los productos introducidos en el establecimiento:
  - ✓ No presentan niveles de residuos que rebasen los límites máximos autorizados.
  - ✓ No presentan sustancias o productos prohibidos ni indicios de su administración.

B. Relativo al control bacteriológico de canales

Los mataderos tendrán establecidos unos controles regulares de higiene de proceso, mediante el análisis microbiológico de las canales.

b.1) *Métodos de Obtención y Localizaciones de Toma de Muestras*

1. Los métodos destructivos y no destructivos de obtención de muestras, la selección de las localizaciones de toma de muestras y las normas para el almacenamiento y transporte de las muestras se describen en la norma ISO 17604.
2. En cada sesión de muestreo se tomarán muestras de cinco canales aleatoriamente. Las localizaciones de las muestras se seleccionarán teniendo en cuenta la tecnología de sacrificio utilizada en cada matadero.
3. Cuando se haga un muestreo para efectuar recuentos de colonias de bacterias aerobias y enterobacteriáceas, se tomarán muestras de cuatro localizaciones de cada canal. Mediante el método destructivo se obtendrán cuatro muestras de tejido que representen un total de 20 cm^2. Si a este efecto se utilizara el método no destructivo, la zona de muestreo abarcará un mínimo de 100 cm^2 por cada localización de toma de muestras.
4. Cuando se tomen muestras para analizar la presencia de *Salmonella*, se utilizará un método de muestreo de hisopo abrasivo. Se seleccionarán las zonas de más probable contaminación. El área total de muestreo tendrá como mínimo 400 cm^2.
5. Cuando se tomen muestras de diferentes localizaciones de una canal, se juntarán antes de examinarlas.

b.2) *Frecuencia de muestreo*

1. Los explotadores de los mataderos tomarán muestras para el análisis microbiológico al menos una vez por semana. El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana.
2. Esta frecuencia podrá reducirse a una prueba cada dos semanas si se obtienen resultados satisfactorios durante seis semanas consecutivas.
3. En el caso de la toma de muestras en las canales para la detección de *Salmonella*, la frecuencia de muestreo podrá reducirse a una vez cada dos semanas cuando se obtengan resultados satisfactorios durante treinta semanas consecutivas. La frecuencia de muestreo para los análisis de *Salmonella* podrá reducirse también si existe un programa nacional o regional de control de la *Salmonella* y si dicho programa incluye pruebas que sustituyan el muestreo antes citado. La frecuencia de muestreo podrá reducirse más si el programa nacional o regional de control de la *Salmonella* demuestra que la prevalencia de *Salmonella* es baja en los animales comprados por el matadero.
4. Sin embargo, los pequeños mataderos podrán ser dispensados de las citadas frecuencias de muestreo cuando el análisis del riesgo lo justifique y, en consecuencia, la autoridad competente lo autorice.

Criterios microbiológicos

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de muestras[1]		Límites[2]		Método analítico de referencia[3]	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
Canales porcinas [4]	Recuento de colonias aerobias			4,0 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	ISO 4833	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
	Enterobacteriaceae			2,0 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	3,0 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	ISO 21528-2	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
	Salmonella	50[5]	5[6]	Ausencia en la zona examinada por canal		EN/ISO 6579	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
Canales bovinas, ovinas, caprinas y equinas [4]	Recuento de colonias aerobias			3,5 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	5,0 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	ISO 4833	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
	Enterobacteriaceae			1,5 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	2,5 log ufc/cm^2 media logarítmica diaria	ISO 21528-2	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento
	Salmonella	50[5]	2[6]	Ausencia en la zona examinada por canal		EN/ISO 6579	Canales después de su faenado pero antes del enfriamiento

[1] n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo que dan valores entre m y M.
[2] Se entenderá que m = M.
[3] Se utilizará la última versión de la norma.
[4] Los límites (m y M) sólo se aplican a las muestras obtenidas por el método destructivo. La media logarítmica diaria se calcula tomando primero un valor logarítmico de cada resultado de prueba individual y calculando la media de dichos valores.
[5] Las 50 muestras proceden de diez sesiones consecutivas de muestreo, conforme a las normas y frecuencias de muestreo establecidas.
[6] El número de muestras cuando se detecta la presencia de Salmonella. El valor c está sujeto a revisión con el fin de tener en cuenta los progresos obtenidos en la reducción de la prevalencia de Salmonella. Los Estados miembros o las regiones que tengan baja prevalencia de Salmonella podrán usar valores c inferiores incluso antes de la revisión.

- **Interpretación de los Resultados de las Pruebas para el recuento de aerobios y enterobacterias:**
  - ✓ satisfactorio, si la media logarítmica diaria es ≤ m,
  - ✓ aceptable, si la media logarítmica diaria se encuentra entre m y M,
  - ✓ insatisfactorio, si la media logarítmica diaria es >M.

- **Interpretación de los Resultados de las Pruebas para el análisis de Salmonella:**

  Tras cada sesión de muestro para el análisis de *Salmonella* se evaluarán los resultados de las diez últimas sesiones, con el fin de obtener el número n de muestras, luego se interpretará como:
  - ✓ satisfactorio, si la presencia de *Salmonella* se detecta en un máximo de c/n muestras,
  - ✓ insatisfactorio, si la presencia de *Salmonella* se detecta en más de c/n muestras.

b.3) Acciones en caso de Resultados Insatisfactorios

Cuando los resultados de las pruebas realizadas sean insatisfactorios, los explotadores de las empresas alimentarias tomarán las medidas indicadas a continuación:

- Para el caso de colonias aerobias y *enterobacteriaceae*:
  - ✓ Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso.
- Para el caso de *Salmonella*:
  - ✓ Mejoras en la higiene del sacrificio y revisión de los controles del proceso, del origen de los animales y de las medidas de bioseguridad en las explotaciones de origen.

ENTORNO E INFRAESTRUCTURAS EXTERIORES

A. Relativo a las condiciones exteriores generales

1. Los mataderos dispondrán de medios que permitan controlar cualquier entrada y salida del matadero.

2. Existirá una clara separación entre la zona sucia y la zona limpia a fin de proteger a esta última de cualquier contaminación.

B. Relativo a los establos:

1. Los mataderos deberán disponer de un número suficiente de locales adecuados e higiénicos de estabulación:

- Su tamaño garantizará el bienestar de los animales
- Estarán dotados de protección para resguardar a los animales de la intemperie o, si la situación climatológica lo permite, de corrales de espera para albergar a los animales

2. Si, además de los locales de estabulación citados anteriormente, los mataderos dispusieren de prados para el ganado sin abrigo o sombra naturales, se instalará una protección adecuada para resguardarlos de la intemperie. Las condiciones de mantenimiento de los prados garantizará que la salud de los animales no se vea amenazada por factores físicos, químicos o de otra índole.
3. Su ubicación debe facilitar la inspección *ante mortem*.
4. Los mataderos deberán disponer, para los animales enfermos o que se sospeche que lo estén, de instalaciones independientes con cerradura, o, si el clima lo permite, de corrales, que cuenten con una evacuación independiente y se hallen emplazados de tal forma que se impida la contaminación de los demás animales, a menos que la autoridad competente considere que esas instalaciones resultan innecesarias
5. Los locales de estabulación deberán contar con:

- Suelos que reduzcan al mínimo el riesgo de resbalamiento y que no causen heridas a los animales que estén en contacto con ellos
- Paredes y suelos resistentes, impermeables y fáciles de limpiar y de desinfectar
- Techo
- Dispositivos de suministro de agua para el abrevado de los animales y, si fuese necesario, para su alimentación
- En su caso, redes de evacuación para la salida de los líquidos
- Tomas de agua situadas en lugares estratégicos, para realizar una limpieza eficaz de los mismos
- Ventilación adecuada para las condiciones extremas previsibles de temperatura y humedad. Cuando sea necesario un sistema de ventilación mecánica, se dispondrá de un sistema de recambio, que en caso de avería entre en funcionamiento inmediatamente
- Iluminación de intensidad suficiente para realizar la inspección *ante mortem* y poder examinar todos los animales en cualquier momento, debiendo disponerse en caso de necesidad de una iluminación artificial de recambio adecuada
- Si ha lugar, dispositivos para atar a los animales con ronzales
- En caso necesario, cantidades suficientes de cama adecuada para todos los animales que pasen la noche en dichos locales

Almacén de estiércol

Se debe disponer de un emplazamiento especialmente acondicionado siempre que el estiércol hubiese de estar almacenado en el recinto del matadero.

INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES INTERIORES

A. Relativo a los equipos - utensilios

Esterilizadores

Existirán esterilizadores de útiles próximos a los puestos de trabajo, de metal resistente a la corrosión y provistos de un mecanismo que mantenga el agua a 82 ºC durante la jornada diaria o sistema equivalente

B. Relativo a las instalaciones a disposición del servicio veterinario

Se dispondrá de un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave y a disposición exclusiva del servicio veterinario.

C. Relativo a las salas refrigeradas y cámaras de frío

Se debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas.

- +7 ºC para carne fresca
- +3 ºC para despojos (vísceras y sangre)

D. Relativo a la sala de sacrificio y faenado

1. En el caso de que existan líneas simultáneas de sacrificio de una o varias especies deberá existir una separación neta entre dichas líneas para evitar que se contaminen entre sí.
2. Se dispondrá de una red de rieles aéreos para el mantenimiento y manejo ulterior de las carnes que tras el aturdimiento permita el faenado en lo posible con el animal suspendido. En ningún caso el animal deberá entrar en contacto con el suelo durante el faenado.
3. Existirá un box de aturdimiento y un área de izado:

- El diseño y construcción de las áreas de aturdimiento y de izado impedirá la salida accidental de los animales de estas áreas
- Se mantendrán secos y limpios a lo largo de las operaciones de sacrificio

4. Se deberá garantizar la separación en el espacio y tiempo de:

- Aturdimiento y sangrado
- Escaldado depilado raspado y quemado
- Evisceración y faenado
- Preparación y limpieza de despojos
- Envasado de despojos
- Expedición de la carne

E. Relativo a la tripería

Se dispondrá de una sala independiente para vaciado, lavado y limpieza de estómagos e intestinos, a menos que la autoridad competente autorice para cada caso particular que dentro de un matadero dichas operaciones se lleven a cabo en distintos momentos:

F. Relativo al laboratorio para detección de triquinas (porcino y equino)

Los mataderos dispondrán de un local suficientemente equipado para la detección de triquinas, ajustándose a los requisitos y métodos descritos en el Reglamento (CE) nº 2075/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne siempre que dicho examen tenga lugar en el establecimiento. Los laboratorios de detección de triquinas deberán encontrarse próximos a los locales de sacrificio de los cerdos y caballos y podrán cerrarse con llave.

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO

Relativo al almacenamiento

Las carnes frescas deberán refrigerarse inmediatamente después de la inspección post mortem y mantenerse permanentemente a una temperatura interna igual o inferior a:

- +7 °C para las canales y sus trozos
- +3 °C para los despojos (vísceras y sangre)

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

LL. Relativo a los condiciones higiénico-sanitarias generales

1. Deberá impedirse la entrada de cualquier animal en los establecimientos, excepto los destinados al sacrificio. Dentro del recinto del matadero, propiamente dicho, sólo se permitirá la entrada del número de animales necesarios para su correcto funcionamiento.
2. Los animales deben estar limpios.
3. En el local de sacrificio sólo podrán entrar animales vivos que vayan a ser sacrificados, con excepción de:

- Animales sacrificados de urgencia
- Caza silvestre
- Animales de caza de cría sacrificados en el lugar de producción con arreglo a la sección III del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004

4. Deberá informarse al veterinario oficial de la existencia de todo animal muerto en el establecimiento, prohibiéndose su introducción en la sala de sacrificio y procediéndose a su identificación y destrucción en el plazo más breve posible.
5. Una vez introducidos los animales en el local del sacrificio, deberá procederse a éste sin demora.

6. Estará prohibido clavar cuchillos en las carnes, así como limpiar dichas carnes con un paño o cualquier otro material.

MM. Relativo a la recepción y estabulación

1. Tras su llegada al matadero los animales deberán ser sacrificados sin demora innecesaria. No obstante cuando así lo requiera su bienestar, deberá dárseles un tiempo de descanso antes del sacrificio.
2. Todo animal o lote de animales que se envíe al matadero deberá estar identificado de forma que pueda conocerse su origen. La identificación de los animales de las especies porcina, ovina y caprina viene regulada por el Real Decreto 205/1996, de 9 de Febrero, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina; y de la especie bovina por el Real Decreto 1980/1998 de 18 de Septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.

b.1.) *Información sobre la Cadena Alimentaria*

1. Los establecimientos deberán, en su caso, solicitar, recibir, verificar e intervenir en la información sobre la cadena alimentaria tal como figura en la presente sección en relación con todos los animales, distintos de la caza silvestre, que se hayan enviado o que se vayan a enviar al matadero.
2. Los establecimientos no deberán aceptar animales en los locales del matadero a menos que hayan solicitado y recibido la correspondiente información de inocuidad alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia. Esta información incluirá, en particular:

   a) La situación de la explotación de procedencia o la situación regional en cuanto a la salud animal.
   b) El estado de salud de los animales.
   c) Los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales durante un período adecuado y con un tiempo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazos de retirada.
   d) La aparición de enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne.
   e) Los resultados, siempre que sean pertinentes para la protección de la salud pública, de los análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras recogidas para diagnosticar las enfermedades que puedan afectar a la inocuidad de la carne, incluidas las muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de las zoonosis y los residuos.
   f) Cualquier informe pertinente relacionado con anteriores inspecciones *ante mortem* y *post mortem* en animales procedentes de la misma explotación de procedencia, incluidos, en particular, los informes del veterinario oficial.
   g) Datos de producción, cuando puedan indicar la presencia de enfermedades.
   h) El nombre, dirección y el Documento Nacional de Identidad (DNI) o Número de Identidad de Extranjero (NIE) del veterinario privado que atiende normalmente la explotación de procedencia.

   Sin embargo, no es necesario que los operadores de los mataderos reciban:

   • La información mencionada en las letras a), b), f) y h) si el establecimiento ya es consciente de dicha información (por ejemplo, a través de un acuerdo permanente o de un sistema de aseguramiento de la calidad)
   • La información a que se hace referencia en las letras a), b), f) y g) si el productor declara que no hay información pertinente que notificar

   No es necesario facilitar la información como un extracto textual de los registros de la explotación de procedencia. Puede aportarse por medio de intercambio de datos electrónicos o en forma de una declaración normalizada firmada por el productor.

3. Los establecimientos deberán recibir dicha información al menos 24 horas antes de la llegada de los animales al matadero.

   • Sin embargo, si la autoridad competente así lo permite, la información sobre la cadena alimentaria podrá acompañar al matadero a los animales a los que se refiere, sin necesidad de que llegue por lo menos con 24 horas de antelación, en el caso de:

     ✓ Animales porcinos o caza de cría que hayan sido sometidos a una inspección ante mortem en la explotación de procedencia, si los acompaña un certificado firmado por el veterinario en el que declare que ha examinado a los animales en la explotación y que los ha encontrado sanos.
     ✓ Solípedos domésticos,

- ✓ Animales que hayan sido sometidos a un sacrificio de urgencia, si les acompaña una declaración firmada por el veterinario en la que se registre el resultado favorable de la inspección *ante mortem*.
- ✓ Animales que no se entregan directamente a partir de la explotación de procedencia al matadero.

4. Los establecimientos deberán evaluar la información pertinente. Si aceptan a los animales para el sacrificio, deberán suministrar los documentos mencionados en los puntos anteriores, al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.
5. Los establecimientos deberán comprobar los pasaportes que acompañen al solípedo doméstico para asegurarse de que el animal está destinado al sacrificio para el consumo humano. Si aceptan al animal para el sacrificio, deberán suministrar el pasaporte al veterinario oficial.
6. Los establecimientos que decidan aceptar animales en los locales del matadero tras evaluar la información correspondiente sobre la cadena alimentaria deberán dar una copia de la información al veterinario oficial sin dilación y, excepto en las circunstancias mencionadas en el punto 3, por lo menos 24 horas antes de la llegada del animal o del lote. El establecimiento deberá notificar al veterinario oficial toda información que plantee inquietud respecto a la salud antes de la inspección ante mortem del animal de que se trate.
7. Cuando los animales lleguen al matadero sin la información sobre la cadena alimentaria, el operador deberá notificarlo inmediatamente al veterinario oficial. El sacrificio del animal no podrá tener lugar hasta que el veterinario oficial lo permita.
8. La aplicación de lo comprendido en este apartado, se hará teniendo en cuenta las fechas de aplicación establecidas en el Reglamento (CE) Nº 2076/2005, de la Comisión , de 5 de diciembre de 2005.

b.2) *Normas de bienestar animal*

1. Para la descarga de animales deberá utilizarse un equipo adecuado como puentes, rampas y pasarelas:
    - Dicho equipo estará equipado de suelo no deslizante y en caso necesario, de una protección lateral
    - La inclinación de las rampas no deberá ser superior a un ángulo de 20 grados, es decir, al 36,4% con respecto a la horizontal, cuando se transporten cerdos, terneros y caballos, ni a un ángulo de 26 grados 34 minutos, es decir, al 50% con respecto a la horizontal, en el caso de ovejas y bovinos que no sean terneros. Cuando la pendiente sea superior a 10 grados, es decir, al 17,6% con respecto a la horizontal, las rampas estarán equipadas con un sistema, por ejemplo unos listones transversales, que garantice que los animales suban o bajen sin riesgo ni dificultad
2. Las rampas de descarga de animales, pasillos, corrales y estructura anejas, se mantendrán en condiciones suficientes de limpieza para evitar lesiones en los animales durante su manejo.
3. Los animales serán descargados lo antes posible después de su llegada. Si no puede evitarse el retraso de la operación, se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.
4. Se mantendrán y estabularán separados los animales susceptibles de lesionarse entre sí a causa de su especie, sexo, edad u origen.
5. Cuando hayan estado expuestos a un tiempo húmedo y con temperaturas altas, se les refrescará con medios adecuados
6. Los animales sólo serán trasladados al lugar de sacrificio cuando vayan a ser sacrificados de inmediato. Los animales que no sean sacrificados inmediatamente después de su llegada deberán estar estabulados.
7. Los animales que hayan padecido sufrimiento o dolores durante el transporte o a su llegada al matadero, así como los animales que no hayan sido destetados, deberán ser sacrificados inmediatamente. Si no fuera posible, se aislarán y sacrificarán lo antes posible y como máximo dentro de las dos horas siguientes. Los animales que no puedan andar no serán arrastrados al lugar de sacrificio, sino que se les dará muerte allí donde yazcan o, si fuere practicable sin que ello entrañe ningún sufrimiento innecesario, serán transportados hasta el local de sacrificio de urgencia en una carretilla o plataforma rodante.
8. El manejo de los animales por el personal en las labores de descarga, conducción a corrales e inspección *ante mortem*, se realizará por medios adecuados y de forma humanitaria:
    - Durante la descarga no se asustará ni causará agitación ni se maltratará a los animales y se tendrá cuidado de no derribarlos. En caso necesario se les conducirá individualmente. Se prohíbe:

        a) golpear o dar patadas a los animales;
        b) aplicar presión en los puntos especialmente sensibles del cuerpo de los animales de manera que se les cause dolor o sufrimiento innecesario y, en particular, aplastar, retorcer o quebrar los rabos de los animales, o coger a los animales por los ojos;
        c) colgar a los animales por medios mecánicos;
        d) levantar o arrastrar a los animales por la cabeza, las orejas, los cuernos, las patas, la cola o el pelo, o manipularlos de modo que se les cause dolor o sufrimiento innecesario;
        e) utilizar pinchos u otros instrumentos puntiagudos;

f) obstaculizar voluntariamente el paso a un animal al que se guía o conduce en cualquier lugar en el que se manipulen animales.

- Se conducirá a los animales con cuidado. Los corredores estarán diseñados de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de que los animales puedan herirse y su disposición permitirá aprovechar la naturaleza gregaria de éstos. Los instrumentos destinados a guiar a los animales sólo podrán emplearse con este fin y únicamente durante breves momentos. Los instrumentos que administren descargas eléctricas sólo podrán emplearse con ganado vacuno adulto y porcino que se resista a avanzar y siempre que las descargas no duren más de un segundo, se administren a intervalos adecuados y los animales dispongan de espacio libre delante de ellos para avanzar. Las descargas sólo podrán aplicarse en los músculos de los cuartos traseros

9. Los animales que no sean trasladados directamente al lugar de sacrificio después de su llegada deberán tener constantemente a su disposición agua potable, distribuida permanentemente mediante equipos adecuados. Se suministrará alimentos a los animales que no hayan sido sacrificados dentro de las doce horas siguientes a su llegada y, posteriormente, se les proporcionará cantidades moderadas de alimentos a intervalos apropiados. Los animales que permanezcan doce horas o más en un matadero serán alojados y, cuando proceda, amarrados con ronzales, de tal modo que puedan tenderse sin dificultad. Si no estuvieren amarrados con ronzales, deberán disponer de alimentos que les permitan alimentarse sin ser molestados.
10. Se inspeccionará la condición y estado sanitario de los animales, como mínimo, cada mañana y cada tarde.
11. Se procederá al lavado de los animales por medios adecuados, dejando un tiempo para que se sequen antes de proceder a su aturdimiento.

NN. Relativo a Elaboración/Fabricación/Faenado

c.1) *Aturdido*

Normas de bienestar animal

1. Antes de su sacrificio se aturdirá a los animales.
2. La sujeción de los animales antes de su aturdimiento se realizará conforme a lo siguiente:

   - Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitarles, en la medida de lo posible, todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión evitables
   - En el caso del sacrificio ritual será obligatoria la sujeción de los animales de la especie vacuna antes del sacrificio mediante un procedimiento mecánico, con el fin de evitar a dichos animales dolores, sufrimientos y excitaciones, así como heridas o contusiones evitables
   - Tampoco se atarán las patas de los animales ni éstos serán suspendidos antes del aturdimiento o matanza. El hecho de bloquear a un animal en un sistema de sujeción no podrá considerarse en modo alguno como una suspensión
   - Los animales que vayan a ser aturdidos o sacrificados por medios mecánicos o eléctricos aplicados a la cabeza se presentarán en una posición que permita aplicar y hacer funcionar el aparato con facilidad, precisión y durante el tiempo necesario. Las autoridades competentes podrán, no obstante, autorizar el recurso a medios adecuados de restricción de los movimientos de la cabeza en el caso de solípedos y vacunos
   - Se prohíbe utilizar los aparatos de aturdimiento eléctrico para efectuar la sujeción o inmovilización o para obligar a los animales a moverse

3. La insensibilización del animal deberá prolongarse hasta el final del sangrado.
4. No deberá practicarse el aturdimiento cuando no sea posible sangrar a los animales inmediatamente después.
5. Los métodos autorizados para realizar el aturdimiento son los siguientes:

   a) *Pistola de clavija perforadora:*

   - Existirán dispositivos de seguridad para evitar la descarga accidental
   - El tipo de aplicador y proyectil será el adecuado para cada especie, sexo y edad de los animales sacrificados
   - Los animales no se introducirán en los boxes de aturdimiento hasta que la persona encargada del aturdimiento esté preparada para efectuarlo tan pronto como el animal se encuentre en el box. No se sujetará la cabeza del animal hasta que el matarife esté preparado para realizar el aturdimiento
   - Los instrumentos se situarán de modo que el proyectil se introduzca en la corteza cerebral. Se prohíbe, en particular, disparar en la nuca al ganado vacuno
   - Se autorizará, en cambio, este método cuando se trate de ovinos y caprinos cuyos cuernos impidan el disparo frontal. En tal caso, el disparo se efectuará inmediatamente detrás de la base de los cuernos y en dirección a la boca, debiendo comenzar el sangrado dentro de los quince segundos siguientes al disparo

- Cuando se utilice un instrumento de clavija perforadora, el operario comprobará que, después de cada disparo, la clavija retrocede toda su longitud. De no ser así, el instrumento no volverá a utilizarse de nuevo hasta que haya sido reparado

b) *Percusión*

- Únicamente podrá recurrirse a este procedimiento si se utiliza un instrumento mecánico que administre un golpe en el cráneo
- El operario deberá asegurarse de aplicar el instrumento en la posición correcta y de que la carga del cartucho sea adecuada y acorde con las instrucciones del fabricante, con el fin de conseguir un aturdimiento eficaz sin fracturar el cráneo

c) *Electronarcosis por electrodos*

- Los electrodos se colocarán de modo que ciñan el cerebro para que la corriente pueda atravesarlo. Conviene, asimismo, tomar las medidas oportunas para obtener un buen contacto eléctrico, y especialmente eliminar el exceso de lana o mojar la piel
- La corriente se aplicará de forma que se evite la producción de hemorragias u otras modificaciones de los tejidos que pudieran dificultar los procedimientos de inspección posterior
- Existirán y se utilizarán aparatos de control de tiempo, voltaje e intensidad de la corriente. Cuando los animales sean aturdidos individualmente, el aparato:
  - ✓ Irá provisto de un dispositivo que mida la impedancia de la carga e impida su funcionamiento si no circula la intensidad mínima requerida.
  - ✓ Irá provisto de un dispositivo acústico o visual que indique el tiempo de su aplicación al animal.
  - ✓ Estará conectado a un dispositivo que indique la tensión y la intensidad de la corriente, colocado donde el operario pueda verlo con claridad.

d) *Exposición al dióxido de carbono*

- La concentración de dióxido de carbono para la operación de aturdimiento de los animales será, como mínimo, del 70% en volumen
- La mezcla no presentará gases nocivos e irritantes
- La cámara donde los cerdos sean expuestos al gas y el equipo utilizado para transportarlos a través de ella estarán diseñados, construidos y conservados de tal modo que se evite ocasionar heridas a los animales y comprimirles el tórax, y de forma que puedan permanecer en pie hasta la pérdida de la consciencia. El equipo transportador y la cámara estarán debidamente iluminados, a fin de que los cerdos puedan verse entre sí o ver lo que los circunde
- La cámara contará con dispositivos que midan la concentración de gas en el punto de máxima exposición. Dichos dispositivos deberán emitir una señal de alerta que pueda verse y oírse perfectamente si la concentración de dióxido de carbono desciende por debajo del nivel exigido
- Los cerdos serán colocados en boxes o en contenedores de forma que puedan verse entre sí y serán introducidos en la cámara de gas en un plazo de treinta segundos desde su entrada en la instalación. Serán trasladados desde la entrada hasta el punto de máxima concentración del gas lo más rápidamente posible y se les expondrá al gas durante el tiempo suficiente para mantenerlos inconscientes hasta que se les dé muerte

6. No se debe producir la muerte por la aplicación excesiva de cualquiera de los métodos citados.
7. El establecimiento ha de poseer dispositivos de aturdimiento portátiles para los casos de urgencia (pistola de bala cautiva, aparato eléctrico, etc.).

c.2) *Sangrado*

1. Las operaciones de sangrado, deberán efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne.
2. El sangrado de los animales que hayan sido aturdidos comenzará lo antes posible después del aturdimiento y se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. En cualquier caso, deberá efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento. Los animales deben llegar al escaldado convenientemente sangrados.
3. Durante el sangrado la tráquea y el esófago deben de permanecer intactos, con excepción de los sacrificios efectuados siguiendo un rito religioso.
4. Se utilizarán dos cuchillos, uno para la incisión en piel y otro para la incisión de los vasos (al menos, una arteria carótida o los vasos de los que nacen).
5. Se deberán lavar los cuchillos y el útil de extracción entre cada animal y se desinfectará al final de cada uno de los lotes.
6. La sangre destinada al consumo humano deberá recogerse en condiciones higiénicas adecuadas.

7. Para evitar la coagulación de la sangre se utilizarán sistemas que se ajusten a las exigencias de higiene. Se podrán utilizar sistemas de defibrinación mecánica (paletas metálicas o de materiales de uso autorizado, etc.) o adición de anticoagulantes autorizados y en la proporción adecuada.
8. Cada lote de sangre permanecerá identificado hasta la finalización de la inspección *post mortem*.
9. Para la caza mayor de cría, en el caso de utilizar como medio de matanza la pistola o fusil de balas, se dispondrá de autorización previa de la autoridad competente.

c.3) *Desollado/escaldado/depilado*

1. La retirada de las glándulas mamarias de las hembras que hayan parido alguna vez se realizará antes del desuello, para evitar la contaminación por leche de la canal, paredes, suelos y equipo.
2. Las operaciones de desollado o retirada de las cerdas deberán efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la canal y/o cabeza y rabo.
3. El desollado inmediato y completo, será obligatorio a excepción de los porcinos y de las cabezas de terneros, ovinos y caprinos siempre que dichas cabezas se manipulen de forma tal que se impida cualquier tipo de contaminación de la carne fresca.
4. Deberá evitarse el contacto de las canales desolladas con las canales sin desollar, así como el contacto de canales con paredes, suelos y techos.
5. Al retirar la piel y la lana deberá evitarse que la superficie externa de la piel entre en contacto con la canal.
6. Los operarios y equipos que entren en contacto con la superficie externa de la piel y lana no deberán tocar la carne.
7. Los operarios que proceden al desuello lavan los útiles de corte empleados y los esterilizan frecuentemente después de su empleo.
8. Se procederá lo antes posible a la retirada de piel y cueros al local destinado a tal fin.

Bovinos

Se realizará de forma higiénica la separación de patas, manos y cuernos de los animales antes de proceder al desollado y evisceración.

Ovinos y Caprinos

Si la operación de desuello se realiza en posición horizontal del animal se utilizarán medios aceptables para prevenir la contaminación por orina (solamente para las hembras).

Porcinos (depilado)

1. El desollado inmediato y completo, no será obligatorio. Si no son desollados, deberán ser inmediatamente despojados de sus cerdas.
2. La operación de retirada de las cerdas deberá efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la canal y/o cabeza y rabo.
3. Para facilitar la operación del depilado sólo se podrán utilizar aditivos autorizados. A continuación, se procederá a un lavado completo de los animales con agua potable.
4. El riesgo de contaminación de la carne por el agua de escaldar deberá reducirse al mínimo.

c.4) *Relativo al faenado y evisceración*

1. Las operaciones de faenado y de evisceración deberán efectuarse de forma que se evite cualquier contaminación de la carne por heces u orina.
   - En los casos en que se procede a la separación de la cabeza-canal, se realizará de forma que se evite la contaminación con el contenido gastrointestinal
   - Se procederá a la ligadura de la uretra y del recto, o se empleará un sistema equivalente manteniendo intacto el esfínter anal, y previamente a la evisceración de forma que se impida la salida de heces y orina
   - La retirada de la vejiga urinaria, pene y recto se realizará de forma que no se contamine la canal
2. Se realizará un proceso de identificación de cabeza-canal-vísceras al proceder a su separación, mediante la colocación de un distintivo multiseriado, o por medio de cadenas paralelas, que no debe ser retirado hasta finalizar la inspección *post mortem*:
3. Siempre que no presente ningún signo patológico ni ninguna lesión, el pene podrá ser evacuado inmediatamente. La retirada del pene se realizará de forma que no se contamine la canal, por orina, ni los equipos e instalaciones.
4. El instrumento empleado para el corte del pecho debe ser desinfectado después de cada uso.
5. Los operarios que realizan la evisceración lavarán los útiles de corte empleados y los esterilizarán frecuentemente después de su empleo.

6. El instrumento de corte de la canal en dos medias canales se debe desinfectar después de su empleo en cada animal SOSPECHOSO o en el que en la inspección *post mortem* se hayan observado procesos anormales.
7. En todas las especies, los riñones deberán despegarse de su envoltura grasa y, en lo que se refiere a los animales de las especies bovina y porcina y a los solípedos, de su cápsula perirrenal.
8. La salida de las vísceras se realizará:

   - Por carruseles móviles con un sistema de limpieza y desinfección continuo.
   - En carros o mesas fijas que se lavan periódicamente y se desinfectan siempre que hayan estado en contacto con vísceras con procesos patológicos, contaminación o salida de contenido, y/o procedentes de una canal no apta. El lavado de estos carros o mesas fijas debe realizarse de modo que no contaminen las carnes, los productos aptos para consumo y/o equipos; siempre que sea posible esta operación debería ser realizada en el área específica de lavado.

9. Se podrá dividir las canales de cerdos domésticos en medias canales o en cuartos, y las medias canales en un máximo de tres cortes grandes. La operación de corte y deshuesado deberá efectuarse en una planta de despiece.
10. Hasta que haya finalizado la inspección *post mortem*, las partes del animal sacrificado que sea sometido a dicha inspección deberán permanecer fuera de contacto con otras canales, despojos o vísceras, incluidos aquéllos que ya hayan sido sometidos a la inspección *post mortem*.
11. Una vez inspeccionadas se procederá al duchado de las canales con agua caliente, de arriba abajo y de modo que no se contaminen áreas adyacentes, productos o equipos y se eliminen posibles restos de huesos, grasa, etc.
12. Tras la inspección *post mortem*, las amígdalas de bóvidos y solípedos se extirparán higiénicamente.

OO. Relativo al tratamiento y marcado de despojos

1. Cuando se destinen a una ulterior transformación:

   - Los estómagos deberán ser escaldados o lavados
   - Los intestinos deberán ser vaciados y lavados
   - Las cabezas y patas deberán ser desolladas o escaldadas y depiladas

2. Los hígados de bovinos irán marcados con un código que permita identificar la marca auricular del animal y la fecha de sacrificio.

PP. Relativo al envasado y embalaje

En el caso de empleo de estoquinetes, éstos deberán ser nuevos y/o de un solo uso y se encontrarán en adecuado estado de limpieza.

Anexo I C

Pliego de condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir las salas de despiece

SUMINISTRO DE AGUA

Relativo al agua/hielo/vapor

La red de agua caliente dispondrá de termómetros, o cualquier otro sistema en diferentes puntos de la red, para garantizar el control y mantenimiento de la temperatura de 82 ºC.

VERTIDOS Y RETIRADA DE DESECHOS

Relativo a los vertidos/ zonas de desechos y subproductos

Residuos y subproductos

Las carnes procedentes del despiece y no destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan juntándose, en los equipos, recipientes o locales destinados a tal efecto.

TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad que se implante en la sala de despiece, desde el eslabón anterior hasta el eslabón posterior, deberá ayudar a mantener la rastreabilidad en todo el proceso de despiece.

QQ. Relativo al loteado

El lote de la sala de despiece estará compuesto como máximo por las piezas procesadas en un mismo día.

RR. Relativo a la trazabilidad hacia atrás

En el momento de la recepción de la materia prima, se deberá registrar:

- Denominación del producto (especificando el tipo de animal)
- Fecha de entrada
- Peso y Cantidad del lote
- Nombre y Número de Autorización del matadero o establecimiento de procedencia
- Número de lote de sacrificio
- Cualquier otra información de interés derivada del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

SS. Relativo a la trazabilidad de proceso

Mediante registros manuales o informáticos, se deberá dejar constancia de:

- La relación entre el lote de sacrificio y el lote de despiece
- Fecha de despiece
- Peso del lote
- Cualquier otra información de interés derivada del APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico)

TT. Relativo a la trazabilidad hacia delante

1. En el momento de la expedición, se deberá registrar:

- Denominación del producto
- Número o código de lote asignado por la sala de despiece
- Fecha de salida
- Peso del lote
- Establecimiento de destino(nombre dirección, Número de Registro Sanitario)
- Datos del transporte (empresa transportista, matrícula del vehículo o contenedor)
- Cualquier otra información de interés derivada del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

2. Acompañarán a la partida, los siguientes datos (etiqueta, albarán, factura):

- Denominación del producto
- Número o código de lote asignado por la sala de despiece
- Número de Registro Sanitario de la sala de despiece
- Peso de la partida

PERSONAL

Relativo a los manipuladores de alimentos

El personal asignado a la manipulación de carnes frescas estará obligado a llevar una vestimenta de trabajo limpia al comienzo de cada jornada laboral y, si fuera necesario, deberá cambiar dicha vestimenta durante la jornada y lavarse y desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de la misma, así como en cada reiniciación del trabajo.

INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES INTERIORES

A. Relativo a los equipos-utensilios

Dispositivos para desinfección de útiles

Dispondrán de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 ºC, o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

B. Relativo al local para materiales de envasado y embalaje

Se deberá contar con un local para el almacenamiento de los materiales de embalaje y envasado cuando dichas operaciones se efectúen en el establecimiento.

C. Relativo a las instalaciones a disposición del servicio veterinario

Se dispondrá de un local suficientemente acondicionado, cerrado con llave y a disposición exclusiva del servicio veterinario.

D. Relativo a la zona de inspección en recepción

Los establecimientos dispondrán de un área específica, con instalaciones, equipos y medios adecuados para realizar la inspección de las materias primas. Al menos deberá contar con: una mesa, luz suficiente, un cuchillo, un esterilizador de utensilios y un lavamanos.

E. Relativo a salas refrigeradas y cámaras

1. Se debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener en las carnes las temperaturas internas exigidas:
   - +7 ºC para carne fresca
   - +3 ºC para despojos
2. Se deberá disponer de un local para las operaciones de despiece, troceado, deshuesado y envasado.
3. Se deberá disponer de un local para las operaciones de embalaje, Sin embargo el embalaje podrá tener lugar en el mismo local que el despiece y envasado, siempre que se disponga de un local suficientemente amplio y con una distribución que permita garantizar el carácter higiénico de las operaciones.

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO

1. Las carnes frescas deberán almacenarse a una temperatura interna igual o inferior a:
   - +7 °C para las canales y sus trozos
   - +3 °C para los despojos
2. Durante las operaciones de despiece, deshuesado, recorte, corte en rebanadas, corte en dados, envasado y embalaje, la carne se mantendrá a una temperatura no superior a 3 °C para los despojos y a 7 °C para el resto de la carne mediante una temperatura ambiente no superior a + 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes.
3. La carne también podrá deshuesarse y despiezarse antes de que se alcancen las temperaturas mencionadas (despiece en caliente) cuando la sala de despiece esté emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero. En este caso, la carne deberá trasladarse a la sala de despiece directamente desde las dependencias del matadero, o bien tras un tiempo de espera en una sala de refrigeración o de enfriamiento. Inmediatamente después de ser despiezada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a las temperaturas señaladas anteriormente.
4. Asimismo, la carne también podrá despiezarse a otras temperaturas distintas de las del punto anterior, cuando la autoridad competente autorice el transporte de un matadero específico a una sala de despiece a una temperatura distinta de las reguladas para posibilitar la elaboración de productos específicos.

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

UU. Relativo a los requisitos generales

Cuando el establecimiento tenga autorizado el despiece de carne fresca de distintas especies animales, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose, en su caso, en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.

VV. Relativo a la elaboración/fabricación/faenado

Despiece

1. La carne que deba despiezarse se irá introduciendo en las instalaciones previstas para tal fin a medida que vaya necesitándose.
2. El despiece se efectuará de forma que se evite cualquier mancha de las carnes. Deberán eliminarse las esquirlas y los coágulos de sangre.

WW. Relativo al embalaje

El embalaje se llevará a cabo en un local diferente al de despiece y envasado. Podrá tener lugar en el mismo local si se cumplen las siguientes condiciones

- El local deberá ser suficientemente amplio y con una distribución que permita garantizar el carácter higiénico de las operaciones.
- Los embalajes se introducirán en condiciones higiénicas en el local, y se utilizarán sin demora, no pudiendo ser manipulados por el personal encargado de manipular la carne fresca.

Marca de Identificación

1. Los operadores del establecimiento deberán garantizar la fijación de una marca de identificación en el producto antes de que abandone el establecimiento:

   - No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en un producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones
   - Los operadores del establecimiento podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha elaborado de conformidad con lo establecido en la legislación en establecimientos autorizados

2. Asimismo, los operadores del establecimiento deben asegurarse de que el método de marcado que utilizan es el adecuado.

ANEXO I D

Pliego de condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los almacenes frigoríficos

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las cámaras de los almacenes frigoríficos serán desinfectadas cuantas veces lo haga posible el almacenamiento de productos alimenticios y siempre que queden vacías.

TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad implantado por los almacenes frigoríficos deberá estar basado en asegurar la trazabilidad hacia atrás, la trazabilidad de proceso y la trazabilidad hacia delante, de acuerdo con los requisitos siguientes:

XX. Relativo a la trazabilidad hacia atrás

En el momento de la recepción, se deberá registrar:

- Denominación del producto
- Número de lote o código de referencia
- Fecha de entrada
- Peso y Cantidad
- Nombre y Número de Autorización sanitaria del establecimiento de procedencia
- Cualquier otra información de interés derivada del APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico)

YY. Relativo a la trazabilidad de proceso

Mediante registros manuales o informáticos, se deberá dejar constancia de:

- Tipo de almacenamiento a que es sometida la mercancía
- Cualquier otra información de interés derivada del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

ZZ. Relativo a la trazabilidad hacia delante

1. En el momento de la expedición, se deberá registrar:

   - Denominación del producto
   - Número de lote o código de referencia
   - Fecha de salida
   - Peso y cantidad
   - Establecimiento de destino (nombre dirección, Número de Registro Sanitario)
   - Datos del transporte (empresa transportista, matrícula del vehículo o contenedor)
   - Cualquier otra información de interés derivada del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)

2. Acompañarán a las canales y piezas los siguientes datos (etiqueta, albarán, factura):

   - Denominación del producto
   - Código de identificación o número de lote
   - Número de Registro Sanitario del almacén frigorífico
   - Peso de la partida

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO

Relativo al almacenamiento

Durante todo el periodo de almacenamiento, la temperatura en el interior de las cámaras frigoríficas corresponderá a las condiciones de conservación reglamentaria de cada producto y al tratamiento frigorífico recibido por éste y resultarán lo más constantes que sea posible, dentro de las tolerancias permitidas.

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Relativo al almacenamiento

1. Cuando el establecimiento este autorizado para el almacenamiento de diversos productos, se evitará almacenar y manipular simultáneamente dos o más tipos de productos no envasados si existe riesgo de contaminación cruzada entre ellos, y especialmente si se trata de producto elaborado y carne fresca
2. Los almacenes frigoríficos contarán con un sistema de control de mercancías en el que queden consignados las eventuales incidencias durante su almacenamiento.

ANEXO I E

Pliego de condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir la industria cárnica: productos cárnicos y otros productos cárnicos de origen animal.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Relativo a las salas/productos de limpieza

Existirán equipos adecuados para el lavado de las jaulas, perchas, etc., utilizadas en el proceso de elaboración de productos cárnicos.

PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIGIENE (PNCH)

Relativo a los procedimientos preoperativos

Dentro del plan de control de la higiene del proceso de producción, los establecimientos que produzcan alimentos listos para el consumo susceptibles de plantear un riesgo de Listeria monocytogenes para la salud pública, deberán tomar siempre muestras de las zonas y el equipo de producción con el fin de detectar la posible presencia de dicha bacteria.

TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad implantado por la industria cárnica deberá estar basado en asegurar la trazabilidad hacia atrás, la trazabilidad de proceso y la trazabilidad hacia delante, de acuerdo con los requisitos siguientes:

A. Relativo al loteado

El lote de elaboración estará compuesto como máximo por el producto elaborado en un mismo día.

B. Relativo a la trazabilidad hacia atrás

En el momento de la recepción de la materia prima, se debe registrar:

- Denominación de producto
- Fecha de entrada
- Peso
- Nombre y Número de Autorización del establecimiento de procedencia
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC
- Además de lo indicado anteriormente para el jamón, paleta y caña de lomo ibéricos se debe controlar y registrar la identificación de las piezas según la normativa vigente

C. Relativo a la trazabilidad de proceso

Mediante registros manuales o informáticos se deberá dejar constancia de:

- La relación entre el lote de materia prima y el lote de elaboración
- Fecha de elaboración
- Peso del lote
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC

D. Relativo a la trazabilidad hacia delante

1. En el momento de la expedición de los productos se deberá registrar:

- Denominación del producto
- Número o código de lote de elaboración
- Fecha de salida
- Peso del lote
- Establecimiento de destino (nombre dirección, Número de Registro Sanitario)
- Datos del transporte (empresa del transportista, matrícula del vehículo o contenedor)
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC

2. Acompañarán al producto, los siguientes datos (etiqueta, albarán, factura):

- Denominación del producto
- Número o código de lote de elaboración
- Peso del lote
- Número de Registro Sanitario de la industria cárnica

CONTROL ANALÍTICO DEL PRODUCTO

AAA. Relativo a los estudios de vida útil

Cuando sea necesario, los explotadores de las empresas alimentarias responsables de la fabricación del producto, realizarán estudios para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos a lo largo de toda la vida útil. Esto es aplicable especialmente a los alimentos listos para el consumo humano que puedan permitir el desarrollo de *L. monocytogenes* y puedan suponer un riesgo para la salud pública en relación con dicha bacteria.

BBB. Relativo a la toma de muestras y métodos analíticos

1. Los productos cárnicos deben cumplir los siguientes criterios de seguridad alimentaria para que sean aceptables:

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de muestras[1]		Límites[2]		Método analítico de referencia[3]	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
Alimentos listos para el consumo que **pueden** favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g [4]		EN/ISO 11290-2 [5]	Productos comercializados durante su vida útil
		5	0	Ausencia en 25 g [6]		EN/ISO 11290-1	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
Alimentos listos para el consumo que **no pueden** favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes* [7]	*Listeria monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2[5]	Productos comercializados durante su vida útil
Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos	*Salmonella*	5	0	Ausencia en 25g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.
(2) Se entenderá que m=M.
(3) Se utilizará la última versión de la norma.
(4) Este criterio se aplica si el fabricante puede demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil. El explotador podrá fijar límites intermedios durante el proceso que deberían ser lo suficientemente bajos para garantizar que no supere el límite de 100 ufc/g al final de la vida útil.
(5) Sobre una placa Petri de 140 mm o tres placas Petri de 90mm de diámetro se siembra 1ml de inóculo.
(6) Este criterio se aplica a los productos antes de que hayan abandonado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria cuando éste no pueda demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 cfg/g durante su vida útil
(7) Se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, productos con pH ≤ 5,0 y aw ≤ 0,94, y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.

2. Interpretación de resultados:

- *L. monocytogenes* en alimentos listos para consumo que puedan permitir el desarrollo de esta bacteria antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los haya producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil:
  - ✓ Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de bacteria.
  - ✓ Insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.
- *L. monocytogenes* en otros alimentos listos para el consumo:
  - ✓ Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite.
  - ✓ Insatisfactorio, si todos los valores observados son > al límite.
- *Salmonella*
  - ✓ Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
  - ✓ Insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

3. Las grasas animales fundidas, según su tipo, deberán cumplir las siguientes normas:

<table>
<tr><th rowspan="3"></th><th colspan="3">Bovinos</th><th colspan="3">Porcinos</th><th colspan="2">Otras grasas animales</th></tr>
<tr><th colspan="2">Sebos comestibles</th><th rowspan="2">Sebo para refinación</th><th colspan="2">Grasas de porcinos comestibles</th><th rowspan="2">Mantecas y otras grasas porcinas para refinación</th><th rowspan="2">Comestibles</th><th rowspan="2">Para refinación</th></tr>
<tr><th>Primeros jugos [1]</th><th>Otros</th><th>Mantecas [2]</th><th>Otras grasas</th></tr>
<tr><td>AGL (m/m % ácido oleico máximo)</td><td>0,75</td><td>1,25</td><td>3,0</td><td>0,75</td><td>1,25</td><td>2,0</td><td>1,25</td><td>3,0</td></tr>
<tr><td>Peróxidos (máximo)</td><td>4meq/kg</td><td>4meq/kg</td><td>6meq/kg</td><td>4meq/kg</td><td>6meq/kg</td><td>6meq/kg</td><td>4meq/kg</td><td>10meq/kg</td></tr>
<tr><td>Impurezas solubles totales</td><td colspan="3">Máximo 0,15%</td><td colspan="5">Máximo 0,5%</td></tr>
<tr><td>Olor, sabor, color</td><td colspan="8">Normales</td></tr>
</table>

[1] Las grasas animales fundidas mediante suave calentamiento de la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos, así como las grasas procedentes de salas de despiece.
[2] Las grasas fundidas obtenidas mediante la extracción de los tejidos adiposos de los porcinos

INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS INTERIORES

CCC. Relativo a las instalaciones a disposición del servicio veterinario

Se dispondrá de un local correctamente acondicionado y con elementos dotados de llave, a disposición del servicio de inspección, si la cantidad de producción requiere su presencia con regularidad.
Cuando no se requiera la presencia permanente del servicio de inspección, será suficiente un mueble que pueda cerrarse con llave con capacidad suficiente para el almacenamiento de material y la custodia de equipos.

DDD. Relativo a la zona de inspección en recepción

Los establecimientos dispondrán de un área específica, con instalaciones, equipos y medios adecuados para realizar la inspección de las materias primas. Al menos deberá contar con : una mesa, luz suficiente, un cuchillo, un esterilizador de utensilios y un lavamanos.

EEE. Relativo al local o dispositivo de aditivos

Los establecimientos que procedan a la fabricación, manipulación y envasado de productos cárnicos dispondrán de un local o dispositivo para almacenar los aditivos alimentarios.

FFF. Relativo al local de almacenamiento para materiales de envases y embalajes

Los establecimientos que procedan a la fabricación, manipulación y envasado de productos cárnicos dispondrán de un local para el almacenamiento de los materiales de envase y embalaje.

GGG. Relativo a los locales de fabricación y envasado.

1. Los establecimientos que procedan a la fabricación, manipulación y envasado de productos cárnicos dispondrán de uno o varios locales, separados y suficientemente amplios, para la fabricación y el envasado de los productos cárnicos. Estas operaciones podrán efectuarse en el mismo local, cuando éste tenga un diseño y dimensiones adecuados y el proceso se realice de forma continua e higiénicamente.

2. Además, según el tipo de producto cárnico elaborado, el establecimiento constará de:

   - Un local o, si no hay peligro de contaminación, un emplazamiento para quitar el embalaje
   - Un local o, si no hay peligro de contaminación, un emplazamiento para descongelar las materias primas
   - Un local para las operaciones de despiece
   - Un local o una instalación para los tratamientos de secado y curación
   - Un local o instalación para el ahumado
   - Un local para desalar, poner a remojo o realizar cualquier otro tratamiento de las tripas naturales y productos similares, si estas operaciones no han sido realizadas en origen
   - Un local para la salazón provisto, en caso necesario, de un dispositivo de climatización
   - Un local para la limpieza previa, si procede, de los productos cárnicos que vayan a ser troceados, loncheados, o deshuesados, para su posterior envasado
   - Un local para el troceado, loncheado o deshuesado de los productos cárnicos destinados a ser envasados para su presentación comercial, provisto, si fuera necesario, de un dispositivo de climatización

3. Algunas de las operaciones contempladas en el punto anterior se podrán efectuar en el mismo local, cuando éste tenga un diseño y dimensiones adecuados y el proceso se realice de forma continua e higiénicamente. Cuando no se cumplan estas condiciones, las operaciones que puedan presentar un riesgo sanitario para determinados productos fabricados simultáneamente y las asociadas con una producción excesiva de calor deberán efectuarse en un local distinto.

HHH. Relativo al local para las operaciones de embalaje y de expedición

1. Los establecimientos que procedan a la fabricación, manipulación y envasado de productos cárnicos dispondrán de un local para las operaciones de embalaje y de expedición. Para el embalaje no será necesario disponer de un local independiente de las operaciones de fabricación y envasado de productos cárnicos si el local es lo suficientemente amplio y su distribución permite garantizar el carácter higiénico de las operaciones.
2. Los establecimientos de recogida o transformación de materias primas para la producción de grasas animales fundidas y chicharrones deberán contar con un local de expedición, excepto si el establecimiento expide las grasas animales únicamente en cisternas.

CONTROL CADENA DE FRÍO

A. Relativo a los requisitos generales

1. Durante todo el periodo de almacenamiento, la temperatura en el interior de las cámaras frigoríficas corresponderá a las condiciones de conservación que sean adecuadas y reglamentarias de cada producto y al tratamiento frigorífico recibido por éste y resultarán lo más constantes que sea posible, dentro de las tolerancias permitidas, de manera que no se sobrepasen las temperaturas internas de los productos indicados a continuación:

   - +7 °C para carne fresca y materias primas para la producción de grasas animales fundidas y chicharrones hasta que se efectué la fusión. No obstante, las materias primas podrán almacenarse y transportarse sin refrigeración activa siempre que la fusión se efectúe dentro de las 12 horas siguientes al día de su obtención
   - +3 °C para los despojos

2. Durante el proceso de elaboración los productos se mantendrán a las temperaturas adecuadas. Para ello se controlará, en caso necesario, la temperatura ambiente de locales y salas de fabricación. En concreto, durante las operaciones de despiece, deshuesado y corte de carne fresca, ésta se mantendrá a una temperatura no superior a 3 °C para los despojos y a 7 °C para el resto de la carne mediante una temperatura ambiente no superior a +12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

B. Relativo a grasas animales fundidas y chicharrones

Los chicharrones destinados al consumo humano se almacenarán con arreglo a los siguientes requisitos de temperatura:

- A una temperatura no superior a 70 ºC, durante un espacio de tiempo no superior a 24 horas, o a una temperatura no superior a –18 ºC
- Cuando los chicharrones se obtengan a una temperatura superior a 70 ºC y su contenido de agua sea del 10% (m/m) o superior, deberán almacenarse a una temperatura no superior a 7 ºC durante un espacio de tiempo no superior a 48 horas o cualquier relación tiempo/temperatura que ofrezca una garantía equivalente, o una temperatura no superior a –18 ºC.
- Cuando los chicharrones se obtengan a una temperatura superior a 70 ºC y su contenido de agua sea inferior al 10% (m/m), no habrá ninguna condición particular.

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

III. Relativo a los requisitos generales

Los lugares de trabajo, útiles y equipos, se utilizarán únicamente para la elaboración de productos para los que se haya concedido autorización.

No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios aptos para el consumo.

JJJ. Relativo a la fabricación

b.1) *Productos cárnicos:*

1. No se utilizarán para preparar productos cárnicos:

- Las carnes declaradas no aptas para el consumo humano
- Los órganos del aparato genital de los animales hembras o machos, salvo los testículos
- Los órganos del aparato urinario, con excepción de los riñones y de la vejiga
- El cartílago de la laringe, la tráquea y los bronquios extralobulares
- Los ojos y los párpados
- El meato auditivo externo
- Los tejidos córneos

2. Para productos cárnicos no tratados por calor sólo se podrá utilizar carne separada mecánicamente cuando:

- Haya sido producida con técnicas que no alteren la estructura de los huesos según se indica en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004
- Su contenido en calcio no sea notablemente mayor que el de la carne picada y
- Cumpla los criterios microbiológicos de la carne picada adoptados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2073/2004, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005

b.2) *Grasas animales y chicharrones:*

1. Para las grasas animales fundidas y chicharrones, las materias primas deberán estar compuestas de tejidos adiposos o huesos que tengan la menor cantidad posible de huesos e impurezas.
2. Durante el proceso de fusión de las grasas animales fundidas y chicharrones está prohibido el uso de disolventes.
3. Las grasas animales fundidas obtenidas según las condiciones anteriores, podrán refinarse en el mismo establecimiento o en otro, para mejorar sus cualidades físico-químicas, cuando cumplan las normas analíticas aplicables descritas anteriormente.

b.3) *Estómagos, vejigas e intestinos*

Podrán ponerse en el mercado únicamente si:

- Han sido salados calentados o secados, y
- Tras el tratamiento mencionado en el punto anterior , se toman medidas eficaces para evitar la contaminación ulterior

KKK. Relativo al embalaje

1. El embalaje se efectuarán en el propio establecimiento, en los locales previstos a tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.
2. La fabricación de productos cárnicos y las operaciones de embalaje podrán efectuarse en un mismo local si se cumplen las siguientes condiciones:

- El local es suficientemente amplio y con una distribución tal que permite garantizar la higiene de las operaciones
- Los embalajes se introducen en el local en condiciones higiénicas y se utilizan sin demora

Marcado de identificación

1. Los operadores del establecimiento deberán garantizar la fijación de una marca de identificación en el producto antes de que abandone el mismo:

- No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en un producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones
- Los operadores del establecimiento podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha elaborado de conformidad con lo establecido en la legislación en establecimientos autorizados

2. Asimismo, los operadores del establecimiento deben asegurarse de que el método de marcado que utilizan es el adecuado:

ANEXO I F

Pliego de condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los centros de reenvasado: productos cárnicos y carnes frescas

PROGRAMA NORMALIZADO DE CONTROL DE HIGIENE (PNCH)

Relativo a los procedimientos preoperativos

Dentro del plan de control de la higiene del proceso de producción, los establecimientos que produzcan alimentos listos para el consumo susceptibles de plantear un riesgo de Listeria monocytogenes para la salud pública, deberán tomar siempre muestras de las zonas y el equipo de producción con el fin de detectar la posible presencia de dicha bacteria.

TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad implantado por el Centro de Reenvasado deberá estar basado en asegurar la trazabilidad hacia atrás, la trazabilidad de proceso y la trazabilidad hacia delante, de acuerdo con los requisitos siguientes:

A. Relativo al loteado

Cuando un producto elaborado se manipule se le debe asignar un nuevo lote, de forma que el lote de elaboración estará compuesto como máximo por el producto procesado en un mismo día, por lo que un mismo lote de producto inicial puede originar distintos lotes de producto final.

B. Relativo a la trazabilidad hacia atrás

En el momento de la recepción de la materia prima, se debe registrar:

- Denominación de producto
- Lote
- Fecha de entrada
- Peso
- Nombre y Número de Autorización del establecimiento de procedencia
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC
- Además de lo indicado anteriormente, para el jamón, paleta y caña de lomo ibéricos se debe controlar y registrar la identificación de las piezas según la normativa vigente

C. Relativo a la trazabilidad de proceso

Mediante registros manuales o informáticos se deberá dejar constancia de:

- La relación entre el lote de materia prima y el lote de elaboración
- Fecha de elaboración
- Peso del lote
- Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC

D. Relativo a la trazabilidad hacia delante

1. En el momento de la expedición de los productos se deberá registrar:
   - Denominación del producto
   - Número o código de lote de elaboración
   - Fecha de salida
   - Peso del lote
   - Establecimiento de destino (nombre, dirección, Número de Registro Sanitario)
   - Datos del transporte (empresa transportista, matrícula del vehículo o contenedor)
   - Cualquier otra información de interés derivada del sistema APPCC
2. Acompañarán al producto, los siguientes datos (en etiqueta, albarán o factura):
   - Denominación del producto
   - Número o código de lote de elaboración
   - Peso del lote
   - Número de Registro Sanitario del centro de reenvasado

CONTROL ANALÍTICO DEL PRODUCTO

A. Relativo a estudios de vida útil

Cuando sea necesario, los explotadores de las empresas alimentarias responsables de la manipulación final del producto, realizarán estudios para investigar el cumplimiento de los criterios microbiológicos a lo largo de toda la vida útil. Esto es aplicable especialmente a los alimentos listos para el consumo humano que puedan permitir el desarrollo de *L. monocytogenes* y puedan suponer un riesgo para la salud pública en relación con dicha bacteria.

B. Toma de muestras y métodos analíticos

1. Cuando en el centro de reenvasado se quite el envase primario de los productos, bien para volver a envasarles directamente bien para manipularles o transformarles antes de envasarles, el centro de reenvasado será responsable de esos productos, debiendo asegurarse de que los productos cárnicos cumplen los siguientes criterios de seguridad alimentaria para que sean aceptables:

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de muestras[1]		Límites[2]		Método analítico de referencia[3]	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
Alimentos listos para el consumo que puedan favorecer el desarrollo de *L.monocytogenes*	*L. monocytogenes*	5	0	100 ufc/g[4]		EN/ISO 11290-2[5]	Productos comercializados durante su vida útil
		5	0	Ausencia en 25 g[6]		EN/ISO 11290-1	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*[7]	*L. monocytogenes*	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2[5]	Productos comercializados durante su vida útil
Productos cárnicos destinados a ser consumidos crudos, excluidos aquellos en los que el proceso de fabricación o la composición elimine el riesgo de *Salmonella*	*Salmonella*	5	0	Ausencia en 25g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
Carne picada y preparados de carne destinados a ser consumidos crudos	*Salmonella*	5	0	Ausencia en 25g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
Carne picada y preparados de carne a base de carne distinta a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados	*Salmonella*	5	0	Ausencia en 10 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
Carne separada mecánicamente (CSM)	*Salmonella*	5	0	Ausencia en 10 g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
Gelatina y colágeno	*Salmonella*	5	0	Ausencia en 25g		EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

(1) n = número de unidades que componen la muestra; c = número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.
(2) Se entenderá que m=M.
(3) Se utilizará la última versión de la norma.
(4) Este criterio se aplica si el fabricante puede demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil. El explotador podrá fijar límites intermedios durante el proceso que deberían ser lo suficientemente bajos para garantizar que no supere el límite de 100 ufc/g al final de la vida útil.
(5) Sobre una placa Petri de 140 mm ó tres placas Petri de 90mm de diámetro se siembra 1ml de inóculo.
(6) Este criterio se aplica a los productos antes de que hayan abandonado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria cuando éste no pueda demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil
(7) Se considera automáticamente que pertenecen a esta categoría los productos con pH ≤ 4,4 ó aw ≤ 0,92, productos con pH ≤ 5,0 y aw ≤ 0,94, y los productos con una vida útil inferior a 5 días. Otras categorías de productos también pueden pertenecer a esta categoría, siempre que se justifique científicamente.

2. Interpretación de resultados:

- *L. monocytogenes*
  - En alimentos listos para consumo que puedan permitir el desarrollo de esta bacteria antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que los haya producido, cuando no pueda demostrar que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil:
    - ✓ Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de bacteria.
    - ✓ Insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

- En otros alimentos listos para el consumo:
  - ✓ Satisfactorio, si todos los valores observados son ≤ al límite.
  - ✓ Insatisfactorio, si todos los valores observados son > al límite.

• *Salmonella*
  - ✓ Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
  - ✓ Insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.

INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES INTERIORES

A. Relativo a las instalaciones a disposición del servicio veterinario

Se dispondrá de un local correctamente acondicionado y con elementos dotados de llave, a disposición del servicio de inspección, si la cantidad de producción requiere su presencia con regularidad.
Cuando no se requiera la presencia permanente del servicio de inspección, será suficiente un mueble que pueda cerrarse con llave con capacidad suficiente para el almacenamiento de material y la custodia de equipos.

B. Relativo al local de almacenamiento para materiales de envases y embalajes

Los establecimientos que procedan a la manipulación y envasado de productos cárnicos dispondrán de un local para el almacenamiento de los materiales de envase y embalaje. No será necesario disponer de un local independiente para el embalaje si el local es lo suficientemente amplio y su distribución permite garantizar el carácter higiénico de las operaciones.

C. Relativo a salas refrigeradas y cámaras

1. Los establecimientos dispondrán de uno o varios locales suficientemente amplios para la manipulación de los productos. Estos locales serán distintos para cada tipo de producto cuando exista riesgo de contaminación cruzada entre ellos.
2. Dependiendo del producto y la manipulación de que se trate, el establecimiento contará con:
   - Un local o, si no hay peligro de contaminación, un emplazamiento para quitar el embalaje
   - Si procediera, un local o, si no hay peligro de contaminación, un emplazamiento para descongelar los productos
   - Si procediera, un local para las operaciones de despiece, troceado o loncheado de los productos cárnicos.
   - Un local para el envasado
   - Un local para las operaciones de embalaje
3. Algunas de las operaciones contempladas en el apartado anterior se podrán efectuar en el mismo local, de acuerdo con la autoridad competente, cuando éste tenga un diseño y dimensiones adecuados y el proceso se realice de forma continua e higiénica.

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO

Relativo al almacenamiento

1. Durante todo el periodo de almacenamiento, la temperatura en el interior de las cámaras frigoríficas corresponderá a las condiciones de conservación reglamentaria de cada producto y al tratamiento frigorífico recibido por éste y resultarán lo más constantes que sea posible, dentro de las tolerancias permitidas.
2. Durante el proceso de manipulación y reenvasado, los productos se mantendrán a las temperaturas adecuadas. Para ello se controlará, en caso necesario, las temperaturas ambiente de locales y salas de manipulación. En concreto, durante las operaciones de despiece, deshuesado y corte de carne fresca, ésta se mantendrá a una temperatura no superior a 3 °C para los despojos y a 7 °C para el resto de la carne mediante una temperatura ambiente no superior a + 12 °C o un sistema alternativo de efectos equivalentes.

BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

LLL. Relativo a los requisitos generales

Cuando el establecimiento este autorizado para el reenvasado de diversos productos, se evitará almacenar y manipular simultáneamente dos o más tipos de productos no envasados si existe riesgo de contaminación cruzada entre ellos, y especialmente si se trata de producto elaborado y carne fresca.

MMM. Relativo a la elaboración, fabricación, faenado

La manipulación y el envasado del producto se podrán efectuar en un mismo local cuando éste tenga un diseño y unas dimensiones adecuados y el proceso se realice de forma continua e higiénica.

NNN. Relativo al embalaje

Siempre que en el centro de reenvasado se quite el envase primario de los productos, las operaciones de embalaje se efectuarán en local aparte del resto de la manipulación; no obstante, podrán efectuarse en un mismo local si se cumplen las siguientes condiciones:

- El local es suficientemente amplio y con una distribución tal que permita garantizar la higiene de las operaciones
- Los embalajes se introducen en el local en condiciones higiénicas y se utilizan sin demora

Marcado de Identificación

1. Los establecimientos deberán garantizar la fijación de una marca de identificación en el producto antes de que abandone el establecimiento:
   - No obstante, únicamente será necesario fijar una nueva marca en un producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones
   - Los operadores del establecimiento podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal únicamente si el producto se ha producido de conformidad con lo establecido en la legislación de establecimientos autorizados

2. Asimismo, los operadores del establecimiento deben asegurarse de que el método de marcado que utilizan es el adecuado.

ANEXO II

Requisitos y funcionamiento de los organismos independientes de control

Los organismos independientes de control deberán cumplir los criterios establecidos en la norma ISO/IEC 17020, incluyendo los criterios de independencia para organismos de inspección tipo A reflejados en el Anexo A de la citada norma, y deberán disponer de la oportuna acreditación con un alcance que incluya la inspección de las condiciones de los establecimientos para la exportación de los productos de origen animal de acuerdo a lo previsto en el anexo I, expedida por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) regulada en el capítulo II, sección 2.ª, del Reglamento de la Infraestructura para la calidad y seguridad industrial aprobado por el Real Decreto 2200/1995, de 28 de diciembre, o cualquier otra entidad de acreditación miembro de EA.

De forma transitoria los organismos independientes de control que hubiesen solicitado la correspondiente acreditación podrán ser autorizados provisionalmente mediante resolución del Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el procedimiento que se establezca de manera conjunta con el Ministerio de Sanidad y Consumo por un periodo máximo de hasta dos años después de la entrada en vigor de este Real Decreto, en tanto obtienen la acreditación, previa solicitud y presentación de la siguiente documentación:

1. Justificación de la competencia técnica para realizar la tarea mediante,
   a. Organigrama
   b. Personal inspector (Número)
   c. Educación inicial, formación y adiestramiento, conocimientos técnicos y experiencia adecuados
2. Identificación legal del organismo.
3. Seguro de responsabilidad adecuado.
4. Tarifas.
5. Métodos y procedimientos de inspección adecuados.
6. Tipo o modelo de informe de inspección que contenga, al menos, los resultados de los exámenes y determinaciones, así como toda la información necesaria para comprenderlos e interpretarlos.
7. Documento en el que se declare que es imparcial y que no tiene ningún conflicto de intereses en lo que respecta al ejercicio de las tareas que solicita le sean delegadas.

ANEXO III

Modelo de solicitud

SOLICITUD RELATIVA A LA LISTA MARCO DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS PARA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Datos del establecimiento

Denominación o Razón Social				
CIF/NIF		N.º Registro sanitario		
Sede social				
Calle/Plaza y Número	Localidad	Provincia	Código postal	Teléfono

Datos del representante[1]

Apellidos y nombre	DNI o NIE o pasaporte
Condición en la que actúa	

Producción

Tipo de producto[2]	Volumen de producción (T/año)

Datos del organismo independiente de control

Identificación del organismo	Fecha de acreditación ENAC o de autorización provisional por MAPA

Documentación que se adjunta[3]

- Autorización prevista en el Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 y en el Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- Informe del Cumplimiento del "Pliego de Condiciones para la exportación de carnes y productos de origen animal", emitido por el organismo Independiente de Control.
- Otros:
  - ☐ Documentación acreditativa de la representación, y copia del DNI o pasaporte del representante.
  - ☐ Copia de la inclusión inicial en la Lista o de la última renovación[4].
  - ☐ Documentación acreditativa de la modificación que se solicita[5].
  - ☐ Otras certificaciones o documentos.

Observaciones

Domicilio a efectos de notificación[6]

1). ....

2). ....

[1] En el supuesto de establecimientos solicitantes personas jurídicas, o cuando el solicitante no sea el titular del establecimiento.
[2] Indicar el producto conforme a las siguientes categorías: Carnes frescas/ Carnes picadas / Preparados de carne/Productos cárnicos termoprocesados/ Productos cárnicos curados de corta maduración/ Productos cárnicos curados de larga maduración.
[3] Cruzar con aspa la casilla correspondiente.
[4] En caso de solicitud de renovación o modificación.
[5] En caso de solicitud de modificación.
[6] Consignar el medio o medios preferentes por los que se desea se le practique la notificación. Deberá hacerse constar, al menos, un lugar para realizar la notificación.

SOLICITUD

El abajo firmante solicita la

☐ Inclusión
☐ Renovación
☐ Modificación
☐ Suspensión
☐ Extinción

de la inscripción del establecimiento cuyos datos se consignan anteriormente, en la Lista Marco de establecimientos registrados para exportación de carne y productos cárnicos regulada en el Real Decreto ……../2008, de de febrero, así como la preceptiva autorización sanitaria prevista en el artículo 11.2 del Real Decreto 218/1999, de 5 de febrero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros productos de origen animal, para exportar los productos que más adelante se indican a los terceros países que exigen para ello condiciones específicas y adicionales a las establecidas para el comercio intracomunitario

Especie/s animal/es:

Productos:

☐ Carnes frescas
☐ Carnes picadas
☐ Preparados de carne
☐ Productos cárnicos termoprocesados
☐ Productos cárnicos curados de corta maduración
☐ Productos cárnicos curados de larga maduración

En el caso de que se pretenda conseguir autorización para a*quellos destinos para los que, mediante legislación o acuerdo bilateral se establecen requisitos o procedimientos que superan los establecidos en el citado Real Decreto /2008*, de de febrero, se deberá indicar expresamente adjuntando la documentación adicional pertinente y declarando el conocimiento expreso de la legislación específica:

Asimismo, el abajo firmante declara que son ciertos los datos consignados en la presente solicitud, reuniendo los requisitos exigidos y comprometiéndose asimismo a probar documentalmente todos los datos que figuran en la misma.

En ...., a .... de ....de ....
(Firma)

SR. DIRECTOR GENERAL DE GANADERÍA.
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
C/ ALFONSO XII, 62
28071 MADRID.